



Wine & Dine

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch Crème fraîche
und Bündner Rohschinken Tatar

Riesling Itzikerhüsli 2017
Weingut am Lattenberg, Stäfa

10 cl 7.50



Geräten freies Ragout vom Zürichsee Brachsmen
im Safran-Absinth Sud mit Spargeln und Erbsen

Dolce Bianco 2016
(Riesling x Madeleine Royale, Scheurebe, Bacchus x Seyval blanc)
Weinbau Wetli, Männedorf

10 cl 8.00



In Olivenöl confiertes Zürichsee Hechtfilet (entgrätet)
mit Bärlauchblüten-Oliven Tapenade
auf Mangold mit Pinien und Bergkartoffel-Stampf

Gotinsprun 2009
Weingut Walter Glatzer, Carnuntum, Niederösterreich

10 cl 9.50



Variation von Rhabarber, Erdbeere und Ingwer

Trockenbeerenauslese 2015
Ewald Gruber, Röschitz, Niederösterreich

5 cl 8.50

oder

Gereifte Natürli-Käse mit Chutneys

Aleatico Bio 2011
Podere Riparbella, Massa Marittima, Italien

5 cl 8.50



Komplettes Menu 84.00, Menu mit Weinbegleitung 114.00