



## *Wine & Dine*

Geeiste Gurkensuppe mit Sauerrahm  
und kalt geräucherten Felchenstreifen

*Meilener Riesling-Sylvaner Gold 2016*  
*Weinbau Schwarzenbach, Meilen*

10 cl 7.50



Grätenfreies Ragout vom Zürichsee Brachsmen  
schwarze Campanelle Pasta mit Safran, Absinth und Kefen

*Sonnenseite, Stäfa Pur 2016*  
*(Räuschling, Riesling x Sylvaner, Gewürztraminer)*  
*Weingut Rütihof, Uerikon*

10 cl 7.50



In Olivenöl confiertes Zürichsee Hechtfilet (entgrätet)  
mit Eierschwämmli und Bärlauchblüten  
auf Spinat mit Salsiz und neuen Bratkartoffeln

*Pinot Noir 2014*  
*Weingut Rütihof, Uerikon*

10 cl 8.00



Variation von Erdbeere und Holunderblüten

*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*