



## Wine & Dine

Geräucherte Blumenkohl Suppe mit Bottarga Crème fraîche  
und einem Zürichsee Fisch Quenelle

*Sonnenseite, Stäfa Pur 2018*  
*(Räuschling, Riesling x Sylvaner, Gewürztraminer)*  
10cl 8.00



Confiertes Zürichsee Hechtfilet *(entgrätet)*  
schwarze Tagliatelle, Cicorino, weisser Balsamico

*Kerner 2016*  
*Schweizer Weinmanufaktur, Wolfhausen*  
10cl 8.50



Gebratene Zürichsee Albelifilets *(entgrätet)*  
Pinot Noir-Senf Sauce  
Bergkartoffel Stampf und Winterspinat mit Schüblig

*Cuvée Barrique 2012*  
*(Maréchal Foch, Regent)*  
*Martin Wetli Weinbau, Üriikon*  
10cl 8.50



Variation von Passionsfrucht, Rosmarin und Felchlin Schokolade

*«Solei de minuit» Ermitage surmaturé 2016*  
*Maison Gilliard, Sion*  
5cl 9.00

oder

Gereifte Natürli-Käse mit Chutneys

*Spirit & Soul*  
*Weingut Rütihof, Üriikon*  
5cl 9.00



*Komplettes Menu 88.00, Menu mit Weinbegleitung 118.00*

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Steuern  
Allergene werden mündlich deklariert