



Wine & Dine

Rote Peperoni-Kokosnussmilch Suppe mit Chiliöl
und einem Zürichsee Fisch Quenelle

*Riesling-Sylvaner Uetiker Grüt 2017
Weinbau Martin Schnorf, Uetikon am See
10cl 7.50*



Variation von marinierten und geräucherten Zürichsee Fischen
mit straugereiften Mönchaltorfer Tomaten

*Stadt Zürich Gewürztraminer Burghalde 2016
Landolt Weine AG, Zürich
10cl 8.00*



Gebratene Zürichsee Albelifilets (*entgrätet*)
mit Eierschwämmli und eingelegten Bärlauchblüten
auf Rahmwirsing mit Schüblig und Bergkartoffel Stampf

*Konvent Leutschen Blauburgunder Barrique 2016
Kellerei Kloster Einsiedeln, Einsiedeln
10cl zu 8.50*



Variation von Fellenberger Zwetschgen

*Sweet Dreams 2014
Guido Brivio, Mendrisio, Ticino
5 cl 8.50*

oder

Gereifte Natürli-Käse mit Chutneys

*Reserve Port „Six Grapes“
Graham's, Douro, Portugal
5 cl 8.50*



Komplettes Menu 84.00, Menu mit Weinbegleitung 114.00

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