



Wine & Dine

Orangen-Fenchelsuppe mit Anis Crème fraîche
und einem Zürichsee Fisch-Quenelle

Sonnenseite, Stäfa Pur 2016 7.50
Weingut Rütihof, Uerikon



Vorspeisen Allerlei aus dem Zürichsee

Dolce Bianco 2016 8.00
Weinbau Wetli, Männedorf



Gebratenes Zürichsee Hechtfilet (entgrätet)
mit Rotwein-Kräuterseitlingen
auf Wirsing mit Saucisson und Servietten Knödel

Sternenhalde Zweigelt 2016 8.00
Pünter Weinbau, Stäfa



Variation von hausgemachten Desserts

Ermitage "Merle des Roches" 2012 5 cl 8.50
Domaine du Mont d'Or, Valais AOC

oder

Gereifte Natürli-Käse mit Chutneys

Aleatico Bio 2011 5 cl 8.50
Podere Riparbella, Massa Marittima, Italien



Komplettes Menu 84.00, Menu mit Weinbegleitung 114.00