



Wine & Dine

Kastaniensuppe mit Trüffel Crème fraîche
und Rehlebermousse auf Kürbiskern Brioche

Sonnenseite, Stäfa Pur 2015
Weingut Rütihof, Uerikon

7.50



Gebratenes Zürichsee Albelifilet (entgrätet)
auf Rahmwirsing mit Schüblig und Kräuterseitlingen

Pinot Noir 2014
Weingut Rütihof, Uerikon

7.50



Duo vom Meilemer Limousin Rind
Tranchen vom rosa gegarten Entrecôte und gemächlich geschmorte Haxe
mit Bergkartoffel Stampf und dreierlei Karotten

Château La Couronne Grand Cru 2009
St. Emilion, Bordeaux

9.50



Variation von der Quitte

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

5 cl 8.50

oder

Gereifte Natürli-Käse mit Chutneys

Rivesaltes rouge 1996 Vin Doux Naturel
Domaine Laporte, Chateau Roussillon, Perpignan, Frankreich

5 cl 8.50



Komplettes Menu 88.00, Menu mit Weinbegleitung 118.00