



## *Wine & Dine*

Kastaniencrèmesuppe mit Trüffel Crème fraîche  
und Feige mit Wildschwein-Rohschinken

*Sonnenseite, Stäfa Pur 2015*  
(Räuschling, Riesling x Sylvaner Gewürztraminer)  
Weingut Rütihof, Uerikon

7.50



Vorspeisen Variation vom Wild  
mit Brioche und schwarzen Nüssen

*Freisamer 2015*  
Weingut am Lattenberg, Stäfa

7.50



Confierte Zürichsee Hechtfilettranche (entgrätet)  
mit Eierschwämmli  
auf Wirsing mit Schüblig und Serviettenknödel

*Rebo Mille 1 2014*  
Azienda Agricola Pratello, Padenghe Sul Garda, Lombardei

8.50



Variation von der Zwetschge

*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 86.00, Menu mit Weinbegleitung 116.00*