



Wine & Dine

Kastaniensuppe mit geräuchertem Reh Herz
Pfannentstiel Trüffel Crème fraîche
18.50

Vorspeisen Variation vom Schweizer Wild
Rehleber Mousse, Gams Terrine, Steinbock Rilette
fermentierte Walnuss, Quitte und Hagenbutte
28.50

Temperiertes Zürichsee Albelifilet
Kürbis, Kokos und Ingwer
48.00

Duo vom Stäfner Reh
Rosa gebratene und confiert
Waldpilze, Spätzli, Rotkraut und Kastanien
58.00

Variation vom Stäfner Apfel
Buttermilch und Sesam
18.50

Gereifte Schweizer Käse
Chutneys und Früchtebrot
18.50

4-Gang Menu 98.00/105.00
5-Gang Menu 120.00
6-Gang Menu 130.00

*Räuschling Seehalde 2021
Weinbau Schwarzenbach, Meilen
10cl 9.50*

*Scheurebe 2021
Lüthi Weinbau, Männedorf
10cl 9.50*

*Piesporter Riesling Spätles 2018
Weingut Molitor, Rosenkreuz, Mosel
10cl 9.00*

*L'Homme-Cheval 2017
Dominique Léandre-Chevalier,
Bordeaux, Frankreich
10cl 10.50*

*Sämling 88 2019
Weingut Tschida, Burgenland
5cl 9.50*

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

*4-Gang Weinbegleitung 35.00
5-Gang Weinbegleitung 44.00
6-Gang Weinbegleitung 48.00*