

# Speisen Zürichsee Weinbistro

## Suppen

Räuschlingcrèmesuppe

8.50

Geeiste Kirschen  
Gazpacho

8.50

## Kaltes

Gemischte Blattsalate  
mit gerösteten Kernen

8.50

Zürichsee Fischsalat  
mit Crème fraîche und Apfel

12.50

Geräuchertes Zürichsee  
Brachsenmousse

8.00

## Flammkuchen

„Classic“  
mit Speck und Zwiebeln

14.50

„Zürichsee“  
mit geräucherten Felchen, Apfel  
und Kapern

16.50

„Vegi“  
mit getrockneten Tomaten,  
Basilikum und Rucola

14.50

## Charcuterie



Pioradoro  
Tessiner Rohschinken  
16 Monate gereift

Tösstaler Rinds-Mostbröckli

ca. 50g 12.00

ca. 100g 22.00

Fuster's Pfeffer  
Landrauchschinken

Gyrenbader Buure Coppa

ca. 50g 10.00

ca. 100g 18.00

Rindfleisch Salami

Tessiner Salami Ventricina,  
picante

Tösstaler Kräuter Speck

ca. 50g 8.00

ca. 100g 14.00

Bauernspeck

ca. 50g 7.00

ca. 100g 12.00

Bauernschüblig oder Salsiz

Stück 5.00

## Eintopfgerichte

„Coq au Riesling“  
Alpstein Pouletragout  
an Riesling Sauce  
mit Gemüse und Pilzen

22.50

„Boeuf au Clevner“  
Oberländer Rindswürfel  
im Pinot Noir geschmort  
mit Speck und Perlzwiebeln

26.50

## Dessert

Verschiedene Hausgemachte  
Desserts aus der Vitrine

Cheese Cake

Weisses Schokoladenmousse  
mit Limette

Schokoladen Pudding  
mit Pinot noir

Giolito Gelato

5.00 bis 8.00

## Käse

„Hinkelstein“  
Zürcher Oberländer Hartkäse  
gebrochen

9.00

Auswahl von „natürli“ Käse  
mit Süssweingelée

16.50