

Frühlings- Menü

Weinbegleitung

1. *Heu-Schaum-Suppe*
mit *Wachtel* aus *Embrach*



Sauvignon blanc
Österreich

2. *Variation vom Swiss-Lachs*
mit *Sauerrahm* und *Mini Rettich*
Ravioli, *Tartar* und *Lachs-Krokette*



Malvoisie AOC
Wallis

3. *Fasanen-Keule* aus *Embrach*
geschmort in *kräftiger Rotwein-Sauce*
mit *Urkarotte-* und *Zwiebel-Gemüse*



Contrada del Falco
Italien

4. *Gitzí-Variation*
Rückenfilet im *Rohschinken- Mantel*
Gitzí-Jus, *marinierte Pilzen*
gefüllte Kartoffel-Kugel

oder

Blaufränkisch
Rosi Schuster
Österreich

4. *Zanderfilet* aus *Bauma*
mit *Karotten-Variation*
und *Schwarzem Reis*



Petit Arvine
Wallis

5. *Käse Auswahl* von *Rolf Beeler*



Vintage Port
Portugal

6. *Dessertüberraschung*

Dulce menade
Spanien

Menü Komplet: 120.00

Menü Gänge: 1,2,4,5 oder 6 95.00

Mit Weinbegleitung 150.00

Mit Weinbegleitung 125.00