

Menü Klassik

Weinbegleitung

- 1. Fasanen- Kraftbrühe**
mit Bio Wachtel-Ei aus Embrach

Nöbilis (Sherry)

Riesling-Sylvaner

Tria Weine

Freienstein

- 2. Ziegenkäse- Ravioli**
Ziegenkäse/ Honig/ Zwiebeln
Baumnüsse aus Wermatswil

Riesling Czurda

Riesling

Ungarn

- 3. Perlhuhn- Brust aus Teufen**
Portwein-Jus/ Wurzelspinat/ Pinienkernen
Rosmarin-Laugen-Terrine

Kleiner Bock

Cabernet Cortis/ Marechal Foch

Merlotin

Weingut Schwarz

Freienstein

oder

- 3. Lachsforellen- Filet**
Spargeln Ihrer Wahl/ Hollandaise-Schaum
Neue Bratkartoffeln

Gewürztraminer

Gewürztraminer

Schloss Teufen

- 4. Käse Auswahl von Rolf Beeler**
Chutney/Feigen- Nuss- Brot/
Kümmel- Brätzeli/ Panforte

Nota Bene

Pinot Noir/ Cabernet Dorsa

Frohhof Neftenbach

- 5. Dessertüberraschung**

Schlitzohr

Roter Riesling-Sylvaner/
Gewürztraminer

Rii Wii, Teufen

5 Gänge Menü 99.00/ Wein 125.00/ Alkoholfrei 115.00/ Bier 120.00

4 Gänge Menü 88.00/ Wein 111.00/ Alkoholfrei 101.00/ Bier 106.00

3 Gänge Menü 75.00/ Wein 98.00/ Alkoholfrei 88.00/ Bier 93.00