

Menü Klassik

Weinbegleitung

1. Kürbis-Creme-Suppe

Rahm/ Orangen

Gelber Muskateller

Muscat Blanc

Weingut Baur,

Berg am Irchel

2. Fasane-Terrine

Quitten aus Teufen/ Schwarze Baumnüsse

Nuss Brioche

Hell Drop

Pinot Noir

Weingut Neukom, Wil

3. Reh-Entrecôte

Kräuter/ Rotkraut/ Maroni

Portwein-Jus

Rosmarin-Laugen-Terrine

Meisterhandwerk

Léon Millot

Weingut Lenz

Uesslingen-Buch TG

oder

4. Zander-Rolle aus Rafz

Randen-Gemüse/

Kartoffel-Pralinen

Coup d'Foudre, Dezaley

Chasselas

Lausanne

5. Käse Auswahl von Rolf Beeler

Chutney/Feigen-Nuss-Brot/

Kümmel-Brätzeli/ Panforte

VIB

Weissweinbrand

Weingut Baur

Berg am Irchel

6. Dessertüberraschung

Sweet Heart

Gewürztraminer

Weingut Steiner,

Dättlikon

5 Gänge Menü 104.00/ Wein 130.00/ Alkoholfrei 120.00/ Bier 125.00

4 Gänge Menü 93.00/ Wein 116.00/ Alkoholfrei 106.00/ Bier 111.00

3 Gänge Menü 80.00/ Wein 103.00/ Alkoholfrei 93.00/ Bier 98.00