

Menü Klassik

Weinbegleitung

1. Fasanenkraftbrühe

Wachtelei aus Embrach

Nöbelis

Riesling-Sylvaner

Tria Weine, Freienstein

2. Fasane Terrine

Quitten aus Teufen | schwarze Baumnüsse

Nuss Brioche

Hell Drop

Pinot Noir

Weingut Neukom, Wil ZH

3. Reh Rücken «Trüffel»

Rotkraut | Marroni

Trüffel-Rahm-Sauce

Spätzli

La Perle Noir

Pinot Noir

Schloss Teufen

oder

4. Zander Rolle aus Rafz

Randen Gemüse |

Kartoffel Pralinen

Coup d'Foudre, Dezaley

Chasselas

Familie Utiger, Lausanne

5. Käse Auswahl von Rolf Beeler

Chutney | Feigen Nuss Brot |

Kümmel Brätzeli | Panforte

VIB

Assemblage

Weingut Baur, Berg am Irchel

6. Dessertüberraschung

Schlitzohr

Roter Riesling-Sylvaner/Gewürztraminer
Rii Wii, Teufen

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