

Menü Klassik

Weinbegleitung

1. Fasanenkraftbrühe

Bio Wachtel Ei aus Embrach

Nöbilis (Sherry)

Riesling-Sylvaner

Tria Weine, Freienstein

2. Kalbs Leber Terrine

Zwiebel Chutney | Frischkäse

Nuss Brioche

Sweet Heart

Gewürztraminer

Weingut Steiner, Dättlikon

3. Wildschwein-Schnitzel « Spargel»

Wildschweinschnitzel in knuspriger Panade |

Gemischte Spargeln | Hollandaise-Schaum

Neue Bratkartoffeln

Granat Barrique

Pinot Noir

Weingut Neukom, Wil ZH

oder

3. Lachs- Forellenfilet « Spargel »

Gemischte Spargeln | Hollandaise-Schaum

Neue Bratkartoffeln

Pinot Blanc

Pinot Blanc

Weingut Gehring, Freienstein

4. Käse Auswahl von Rolf Beeler

Chutney | Feigen Nuss Brot |

Kümmel Brätzeli | Panforte

Quinta de la Rosa

Portwein

Portugal

5. 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