

Menü Klassik

Weinbegleitung

1. Wild-Kraftbrühe

Bio Wachtel-Ei aus Embrach

Nöbilis (Sherry)

Riesling-Sylvaner

Tria Weine

Freienstein

2. Kürbis Mousse

Kürbis Carpaccio | Apfel | Frischkäse

Frechdachs plus

Gewürztraminer

Rii Wii, Teufen

3. Wildschwein Filet

Portwein Jus | Zwetschgen

Rahm Polenta

ÈO Noir

Merlot/ Gamaret

Staatskellerei Zürich

oder

3. Zander aus Rafz

Tomaten | Feta

Geräucherte Kartoffel Kreation

Riesling Krettnacher

Riesling

Deutschland

4. Käse Auswahl von Rolf Beeler

Chutney | Feigen Nuss Brot |

Kümmel Brätzeli | Panforte

Hell Drop

Pinot Noir

Weingut Neukom, Wil

5. Dessertüberraschung

Goldtröpfli

Gewürztraminer/Riesling-Sylvaner

Schloss 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