

MENU 

RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

SCHWARZTEE – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

MENU

WEINBEGLEITUNG

4 Gänge  
130

4 Gläser  
60

5 Gänge  
150

5 Gläser  
75

6 Gänge  
170

6 Gläser  
90

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

BLATTSALAT

Himbeer-Dressing – Randen – Birne – Kerne – Croûtons

9

SAISONALE SUPPE

12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR

Zwiebel – Gebeiztes Eigelb - Gartenkräuter

29/46

RINDSFILET

POULETBRUST

Mojo Verde – Erbsen-Cassoulet – Fregola Sarda

57

34

ZANDERKNUSPERLI

Zitrus-Hollandaise – Omas Kartoffelsalat

36

RISOTTO

Sonnengetrocknete Tomaten – Burrata – Gartenkräuter

33

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC, WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH, SCHWEIZ

15

ROTWEIN

INTUS, DANIEL UND MONIKA MARUGG, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

PINOT NOIR

21

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte informieren Sie uns.  
Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% MWST