



# DÉGUSTATIONS-MENU

Nüsslisalat | Kalbskopf | Trüffel  
*Lamb's lettuce | Cal's head | Truffle*  
*Meilener Sauvignon blanc, Schwarzenbach, Meilen*

\* \* \*

Topinambur | Orange | Mandel  
*Jerusalem artichokes | Orange | Almond*  
*Château Thieuley blanc Bordeaux AC, Famille Courselle, Frankreich*  
*Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris*

\* \* \*

Reh | Quitte | Rotkraut  
*Deer | Quince | Red cabbage*  
*Fläscher Pinot Noir, Christian Herrmann, Fläsch*

\* \* \*

Hamachi | Rettich | Yuzu | Ingwer | Gurke  
*Kingfish | Radish | Yuzu | Ginger | Cucumber*  
*Château Bernadotte, Haut Médoc, Bordeaux*  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

\* \* \*

Lamm | Pflaume | Speck | Baumnuss | Wacholder  
*Lamb | Plum | Bacon | Tree nuts | Juniper*  
*Barbera d'Asti "La Marescialla" doc, Agostino Pavia, Piemonte Italia, Barbera*

\* \* \*

Rohmilchkäse-Auswahl | Früchtebrot  
*Cheese | Fruit bread*  
*Canace, , Cantine Diomede, Apulien, Italien*  
*Nero di Troia Aglianico*

\* \* \*

Cacao | Zimt | Roteinbirne  
*Cacao | Cinnamon | Red wine pear*  
*Rheingau Riesling Spätlese, Weingut Robert Weil, Deutschland, Rielsing*

			Mit Weinbegleitung <i>with wines</i>
3-Gang Menu	<i>menu 3 courses</i>	95.00	128.00
4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	110.00	153.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	125.00	177.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	140.00	200.00
7-Gang Menu	<i>menu 7 courses</i>	152.00	221.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt *All rates in CHF incl. 7.7% VAT*