



DÉGUSTATIONS-MENU

Mai 2019

Seehecht | Oliven | Mönchsbart
Hake | olives | barilla plant

Vermentino Bolgheri doc, Vermentino, Tenuta Guado al Tasso - Marchesi Antinori, Toscana, Italia

* * *

Brunnenkresse | Pfeffer | Apfel
Watercress | pepper | apple

Meilener Sauvignon blanc, Schwarzenbach, Zürich, Schweiz

* * *

Schwein | Fregola sarda | Rosmarin
Porc | Fregola sarda | rosemary

Rosé im Steinkrug, Pinot Noir, Zweifel, Zürich, Schweiz

* * *

Scholle | Randen | Spargel
Plaice | beetroot | asparagus

Roncaia Merlot del Ticino, Merlot, Vinattieri Ticinesi, Ticino, Schweiz

* * *

Kaninchen | Schwarzwurzel | wilder Broccoli
Rabbit | salsify | wild broccoli

*Télegramme, Châteauneuf du Pape aoc, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,
Famille Brunier, Côtes du Rhône, France*

* * *

Rohmilchkäse-Auswahl | Früchtebrot
Cheese | Fruit bread

Ripasso della Valpolicella doc, Corvina, Corvinone, Rondinella, Aldrighetti, Veneto, Italia

* * *

Joghurt | Baubeeren | Basilikum | Erdbeeren
Yoghurt | Blueberries | Basil | Strawberries

Truttiker Essentia, Riesling Sylvaner, Weingut Familie Zahner, Zürich, Schweiz

			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