



DÉGUSTATIONS-MENU

Spargel Panna Cotta | Holundersauce | Parmesancroutons | Spargelspitzen
Asparagus Panna Cotta | Elderberry Sauce | Parmesan Croutons | Asparagus Tips
Jeninser Pinot blanc, Pinot Blanc, Annatina Pelizzati, Graubünden, Schweiz

* * *

Bärlauchsuppe | Bärlauchpesto | Sauerrahm
Wild Garlic Soup | Wild Garlic Pesto | Sour Creams
Meilener Riesling Sylvaner, Schwarzenbach, Riesling Sylvaner, Meilen, Schweiz

* * *

Geräucherter Aal | Schwarzbrot | Nüsslisalat | Yuzuperlen
Smoked Eel | Black Bread | Nussli Salad | Yuzu Pearls
Bianco Vinattieri, Vinattieri Ticinesi, Sauvignon blanc, Chardonnay, Ticino, Schweiz

* * *

Sankt Petersfisch | Safransauce | Erbsenpüree
John Dory | Saffron Sauce | Pea Puree
Figuro 12, Garcia Figuro, Tempranillo, Ribera del Duero, Espana

* * *

Bison-Entrecôte | Morchelrahmsauce | Kartoffel-Taleggio-Kroketten | Minigemüse
Bison Entrecote | Morel Cream Sauce | Potato Taleggio Croquettes | Mini Vegetables
Barrua igt, Agricola Punica, Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sardegna, Italia

* * *

Rohmilchkäse-Auswahl | Früchtebrot
Cheese | Fruit bread
Valpolicella Ripasso Classico superior DOC, Aldrighetti, corvina, corvinone, rondinella
Veneto, Italia

* * *

Drachenfrucht Crème Brûlée | Vanillecreme | Passionsfrucht | Litschisorbet
Dragon fruit creme brulee | vanilla cream | passion fruit | lychee sorbet
Truttiker Essentia, Riesling Sylvaner, Weingut Familie Zahner, Zürich, Schweiz

Mit Weinbegleitung *with wines*

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*