

Zum Apéro empfehlen wir:

“ROSSINI“

(Prickelnder Sekt mit frischen Erdbeeren)
CHF 14.50 / Glas

Zum Menu empfiehlt Sommelier Herbert folgende Weine:

Weiss:

MELODIE CUVÉE AOC 2018 CHF 59.50
Seyval Blanc, Solaris, Helios
Weingut Castellum, Eschen
Fürstentum Liechtenstein

SAUVIGNON BLANC MOCK DOC 2019 CHF 62.50
Kellerei Bozen
Südtirol – Italien

GRÜNER VELTLINER SMARAGD 2018 CHF 76.50
Mühlpoint
Weingut Alzinger, Unterloiben
Wachau - Österreich

Rot:

MONTESSU ISOLA DEI NURAGHI IGT 2015 CHF 56.50
Carignano, Cabernet Sauvignon, Syrah
Agricola Punica, Santadi
Sardinien- Italien

BLAUER ZWEIFELT "UNPLUGGED" 2017 CHF 66.50
Weingut Hannes Reeh, Andau
Neusiedlersee
Österreich

MALLEOLUS DOa 2016 CHF 92.50
Tempranillo
Bodegas Emilio Moro
Pesquera de Duero
Spanien

LE RENDEZ - VOUS AOC 2018 CHF 74.50
Gamaret, Merlot, Cabernet Sauvignon
Harry Zech
Vaduz – Fürstentum Liechtenstein

MUTTERTAGS M E N U 2021

Mousse | Räucherforellen | Salat | Wallnussbrot

ODER

Bunter Salat | karamalisierte Nüsse | Balsamico-Orangendressing

UND / ODER

Bärlauchcremesuppe | Feta

Kalbsrücken rosa | Spargel | Sauce Hollandaise | Kartoffeln

ODER

Schweizer Felchenfilet | Spargel | Sauce Hollandaise | Kartoffeln

Käserahmkuchen | Himber-Rhabarber | Honig

ODER

Käse | Wallnussbrot | Weintrauben

Menupreis Zweigang	CHF 65.50
Menupreis Dreigang	CHF 79.50
Menupreis Viergang	CHF 92.50
Nur Hauptgang	CHF 48.50

