



Unsere Weinbegleitung

Grüner Veltliner Federspiel 2023

«Ried Kreutles»

Emmerich Knoll | Wachau | Österreich

Derthona Timorasso 2021

Vietti | Piemont | Italien

Mercurey 1^{er} cru «Clos Marcilly» 2021

Chardonnay

Les Héritiers Saint-Genys | Côte de Beaune
Burgund | Frankreich

Château de Sales 2019

Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc
Pomerol | Bordeaux | Frankreich

Portwein « Doux » 2022

Blauburgunder

Anjan Boner | Malans | Bündner Herrschaft | Schweiz

Château Doisy-Védrines 2011

Sémillon | Sauvignon Blanc | Muscadelle
Sauternes | Bordeaux | Frankreich

Weinbegleitung komplett CHF 67

5-Gang CHF 55

4-Gang CHF 45

3-Gang CHF 35

À la carte

Vorspeisen

✓ Fenchel-Variation | Macadamia
Rhabarber Gelée CHF 28

Saiblings-Confit | Gurke
Meerrettich | Buttermilch CHF 30

Méditerranée Hummer Bisque CHF 35

Entenleber-Trüffel | Moscato
Brioche-Pain Perdu CHF 39

Hauptgerichte

Rotbarbe | Farina Bona
Zitronengras | Cedri-Zitrone CHF 34/58

✓ Spargeln | Erbsen | Bärlauch CHF 40

Pata Negra-Filet
geschmortes Bäggli | Chorizo CHF 60

Appenzeller Lammrücken
Safran-Jus | Peperoni | Aubergine CHF 65

Käse | Dessert

✓ Rohmilchkäse vom Brett
Sélection Rolf Beeler | Chutney's | Birrabrot CHF 29

✓ Ananas | Himbeere | Cocos CHF 26

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWSt.