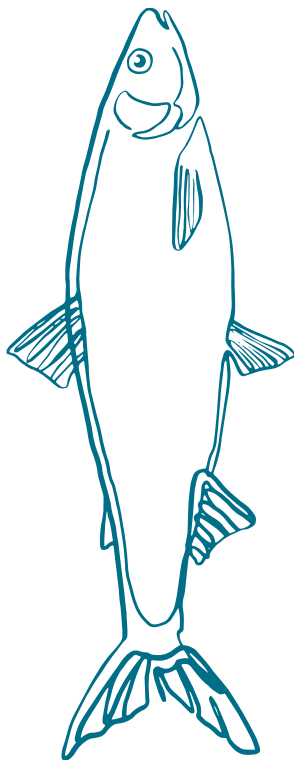


# Abig-Empfehlilig



Fisch/Fleisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Wein Highlights

*Weiss*

## **Tra Noi - Bianco del Ticino DOC**

Brivio - Tessin

100% Merlot, weiss gekeltert

Ein fabelhaftes Produkt aus der Sonnenstube der Schweiz. Ein harmonisch ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle, mit einem langen und mineralischen Abgang.

1dl 11 | 7.5dl 69

*Rosé*

## **Conte Lemar - DOC**

Tenute Gregu – Sardinien

85% Cannonau, 15% Vermentino

Verführerische Beerennoten und harmonische Würzigkeit am Gaumen ohne kitschige Süsse.

1dl 11 | 7.5dl 69

*Rot*

## **Blauburgunder - Zürichsee AOC | 2018**

Dreistand - Stäfa

100% Pinot Noir

Ausbau 60% im Stahltank und 40% im Holzfass.  
Ein würziger Blauburgunder von unserem «Dorfwinzer».

1dl 9.5 | 7.5dl 63

# Menu

## Vorspeise / Starter

### **Spargelsalat**

Spargel | Bündner Rohschinken |

Pane Carasau | Cherry-Tomaten

Asparagus | Raw ham |

Pane Carasau | Cherry Tomatoes

18



– ohne Rohschinken

– without raw ham

14



### **Spargelcremesuppe**

Spargel | Blätterteigtasche

Asparagus | Puff Pastry

14

## Hauptspeise / Main Course

### **Saibling**

Weisse Spargeln | Kräuter-Quinoa |

Orangen-Hollandaise

White asparagus | Herb quinoa |

Orange hollandaise

42

### **Kalbssteak**

Kartoffel-Gnocchi | Pilze |

Grüne Spargeln | Artischocken

Potato Gnocchi | Mushrooms |

Green asparagus | Artichokes

62

## Dessert / Dessert

### **Spargel Panna Cotta**

Spargel Panna Cotta

Asparagus panna cotta

12

