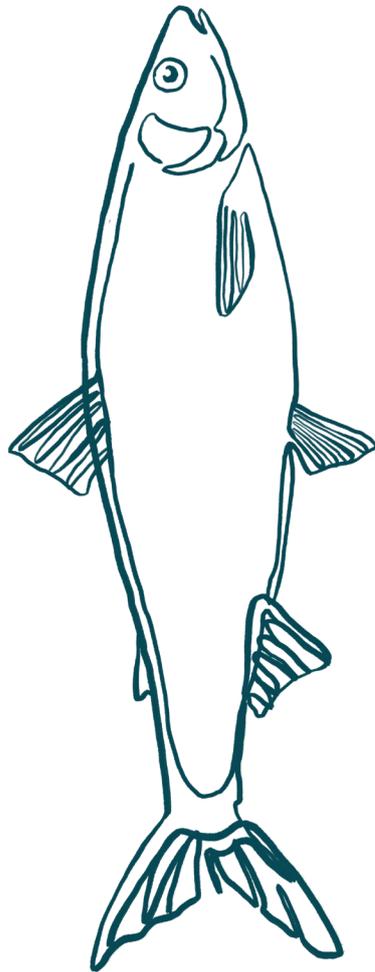


# Abig-Emppfehlilig



Fleisch: CH

Fisch: CH

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Wein Highlights

## Bubbles

### Cremant de Bourgogne - AC

Laurent Perrachon et Fils - Burgund  
100% Chardonnay

Floral und frisch zeigt er sich in der Nase, am Gaumen sehr lebendig, cremig und zugleich anregend mit Noten von Zitrusfrüchten, Golden Delicious und angenehm wirkender Herbe. Feine Mandelgebäck- sowie Honig-Butter-Noten schwingen mit.

1dl 12.5 | 7.5dl 88

## Weiss

### Weissburgunder Holzacker Reserve

Alexs – Burgenland  
100% Weissburgunder

Eindrucksvoller, opulenter Burgunder mit kühler und intensiver Aromatik. Ein Wein mit Substanz.

1dl 9.5 | 7.5dl 67

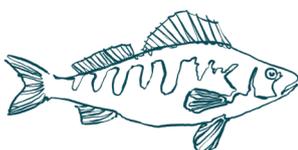
## Rot

### Etna rosso - DOC | 2019

Graci – Sizilien  
100% Nerello Mascalese

Aufgrund der Etna-Eigenschaften klar ein Terroir geprägter Wein – mit einer frischen Mineralik und roten Beerennoten.

1dl 10 | 7.5dl 69



# Gaumenfreuden

## Vorspeise | starter



### Bärlauchsuppe

Bärlauchsuppe | Vollkorn Crostini  
*wild garlic soup | whole grain crouton*  
14



### Gerste

Getrüffelte Rollgerste | Olivensponge |  
Burratina | Pesto | Haselnüsse  
*truffled pearl barley | olive sponge |  
small burrata | pesto | hazelnuts*  
18

## Hauptspeise | main course

### Egli

Sautierte Eglifilets | Karottenbuttersauce |  
Venere-Reis | Pak Choi | Kräuteröl  
*sauteed perch fillets | carrot butter sauce |  
venere rice | pak choi | herb oil*  
52

### Kalbssteak

Kalbssteak | Morchelsauce |  
Safran-Tagliolini | wilder Brokkoli  
*veal steak | morel sauce |  
saffron tagliolini | wild broccoli*  
62

