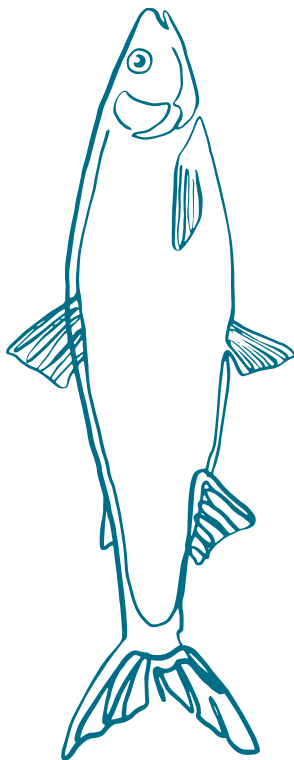


# Abig-Empfehlilig



Wildschweinrohschinken: DE

Rehmedaillon: AUT

Heilbutt: NOR

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

# Wein Highlights

## *Bubbles*

**Zürischem Brut Blanc de Blancs – Zürichsee AOC**  
Zürichsee – Zürich  
100% Rauschling

Exklusivste Zürichsee-Trauben, welche eine regionale und stilvolle Gaumenfreude bieten. Fein perlend, trocken, frisch.

1dl 14 | 7.5dl 89

## *Weiss*

**Weissburgunder Holzacker Reserve**  
Alexs – Burgenland  
100% Weissburgunder

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

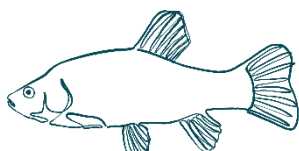
1dl 10 | 7.5dl 67

## *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

### **Nüsslisalat**

Nüsslisalat | karamalisierte Walnüsse | Wildschweinrohschinken | Preiselbeer-Vinaigrette  
*lamb's lettuce | caramelised walnuts | wild boar raw ham | cranberry vinaigrette*  
19



– ohne Wildschweinrohschinken  
– without wild boar raw ham  
15

### **Kürbissuppe**



Kürbiscrèmesuppe | Kürbiskernöl | Kerne  
*pumpkin soup | pumpkin seed oil | seeds*  
14

## Hauptspeise | Main Course

### **Heilbutt**

Heilbutt | Karottenbuttersauce | Venere Reis | Mini-Lattich  
*halibut | carrot butter sauce | venere rice | mini lettuce*  
44

### **Reh**

Rehmedaillons | Wacholderrahmsauce | Marronispätzli | Rotkraut  
*venison medallions | juniper cream sauce | chestnut spätzli | red cabbage*  
58

## Dessert | Dessert

### **Vermicelles**

Vermicelles | Meringue | Vanilleglacé  
*vermicelles | meringue | vanilla ice cream*  
14

