



# Abig-**Empfehl**ig

Lachs: CH

Zander: 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

Weiss

## Corbières Blanc - AOP

Domaine des Deux Clès - Corbières  
65% Macabeu, 15% Grenache Blanc,  
15% Grenache Gris, 5% Vermentino

Würzige vom Süden geprägte Frucht,  
gefolgt von einem sensationellen  
Gaumenerlebnis mit grosser Fülle.

1dl 9.5 | 7.5dl 66

---

Rosé

## Rosé - Zürichsee AOC

Dreistand - Wädenswil  
100% Pinot Noir

Feine Fruchtaromatik, spritzig und frisch.  
Ein Spitzenwein vom Zürichsee.

1dl 9.5 | 7.5dl 64

---

Rot

## Nebbiolo \*1661\* Langhe - DOC | 2022

Boroli - Piemont  
100% Nebbiolo

Der Duft ist frisch und fruchtig mit Noten von  
Waldbeeren. Am Gaumen sind die Tannine  
samtig, harmonisch und ausgewogen.

1dl 10 | 7.5dl 69

# Gaumenfreuden

Vorspeise | *starter*

## Swiss Lachs

Lachs-Randencarpaccio |  
Brunnenkresse-Mousse | Senfvinaigrette  
*salmon and beetroot carpaccio |  
watercress mousse | mustard vinaigrette*

19

## Freiland-Ei

Gebackenes Freiland-Ei |  
grüner Spargelsalat | Tomatenfilets  
*baked free-range egg |  
green asparagus salad | tomato fillets*

18

---

Hauptspeise | *main course*

## Alpenzander

Schweizer Alpenzanderfilet | Bohnencasoulette |  
Bauernspeck | Kartoffelmousseline  
*Swiss Alpine pikeperch fillet | bean casoulet |  
farmer's bacon | potato mousseline*

54

---

Dessert | *dessert*

## Kaltschale

Geeiste Holunderblütenkaltschale |  
Mascarpone | Mandeln  
*iced elderflower soup |  
mascarpone | almonds*

14

