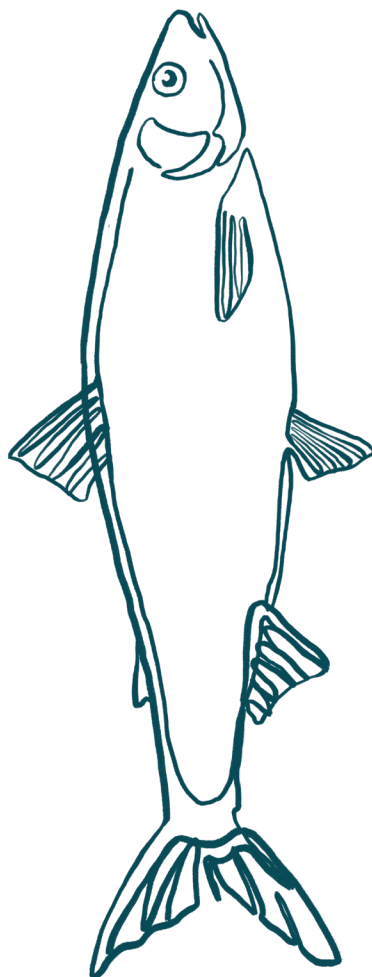


Abig-Empfehlig



Lachs: SCO | Krevetten: VTN | Scholle: NLD |
Adlerfisch: FAO 37

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf
Anfrage. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wein Highlights

Schaum

Prosecco Rosé Brut - DOC

L'Anima di Vergani - Venetien
Glera, Pinot Noir

Lebendig, fruchtig und frisch,
mit edlem Finish.

1dl 11 | 7.5dl 68

Weiss

Grüner Veltliner

Alexs - Burgenland
100% Grüner Veltliner

Ein feiner, sortentypischer und trinkfreudiger
Grüner Veltliner. Saftiger Abgang,
Kernobstaromen.

1dl 9.5 | 7.5dl 67

Weiss

Pinot Blanc - Zürichsee AOC

Dreistand - Stäfa
100% Pinot Blanc

Frisch im Auftakt, mittlere Fülle mit leichter
Mineralität. Die perfekte Begleitung.

1dl 10 | 7.5dl 68

Gaumenfreuden

Vorspeise | *starter*

Rauchlachs-Mosaik

Nori Algen | Frischkäse | Pfälzer Rüebl | Wasabi
*smoked salmon mosaic | nori seaweed |
cream cheese | carrots | wasabi*
19

Randenessenz

Crevettenpraliné
beetroot essence | prawn praline
17

Hauptspeise | *main course*

Maischolle Müllerin

Ganz | Petersilienbutter |
grüne Spargeln | Brätler-Kartoffeln
*whole plaice Müllerin-style | parsley butter |
green asparagus | Brätler potatoes*
46

Adlerfisch

Safransauce | Erbsenpüree | Venerereis
*meagre fish | saffron sauce |
pea purée | venere rice*
48

Holunderblütenkaltschale

Mascarpone | Erdbeeren
elderflower cold soup | mascarpone | strawberries
14

