

Wine and Dine 12. Oktober

Wild und wilde Weine

mit Blume Wein aus Zürich

Überraschungs Amuse Bouche

Komposition aus Blumenkohl mit Trauben, Kapern und Minze

Linguine mit Steinpilz und Kürbis

Beurre Blanc

Pangrattato

Hirschragout mit Quitte und Marroni

Selleriepüree

dazu Quarkpizokels

Vegetarisch

Marronibraten

mit Quitten und Marroni

Selleriepüree

dazu Quarkpizokels

Pavlova mit Mascarpone und Flimser Sanddorn

Vier Gang Menü CHF 82.- inkl. MwSt.

Vier Gang Vegi CHF 75.- inkl. MwSt.