

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs

Kevin Neff

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Zürcher Bärlauchcrèmesuppe

Hausgemachte Rohschinken-Ravioli

13.00

Ceviche vom Zander

Kräuter | Rettich | Apfel | Dillöl

19.50

Zweierlei von der Wachtel

Gebratene Brust und gebackener Schenkel | Pumpernickel
Granatapfel-Gelee | Kumquats

13.00

Aargauer Lachsforellenfilet

Gebrautes Lachsforellefilet | Senfjus
Salzkartoffeln | Sellerie-Apfelpüree

38.00

Gebrautes Spanferkelkotelette

Birnenjus | Chorizo-Madeleine | Morcheln
Radieschen

48.00

Schweizer Kaninchenrücken

Im Bündnerfleisch-Mantel | Rotweinjus
Bärlaucherde | Kräuter-Risotto | geschmorte Schalotten

43.00

Unsere Weinempfehlung

10 cl

75 cl

Gewürztraminer Zemmer

Produzent: Peter Zemmer
Traubensorte: Gewürztraminer

9.00

51.00

Nostrano Ticinese

Produzent: Zamberlani Vini
Traubensorte: Bondola, Merlot

7.50

45.00