

SCHAUMWEIN 1 dl / Fl.

Prosecco Brut DOCG 9.⁵⁰ / 57
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Champagne L' Assemblage Brut AOC 14.⁵⁰ / 87
Pertois-Moriset, Le Mesnil-sur-Oger (Pinot Noir, Chardonnay, 2g/l Dosage)

WEISS

Scheurebe AOC Zürichsee 2023 9.⁵⁰ / 57
Lüthi Weinbau, Männedorf

Fendant AOC Valais 2023 10.⁵⁰ / 63
Denis Mercier, Sierre (Chasselas)

L'Éclos des Abeilles AOC Coteaux Bourgignons 2021 11.⁵⁰ / 69
Domaine de Bellene, Beaune Côte d'Or (Chardonnay)

ROT

Pinot Noir AOC Zürichsee 2023 11.⁰⁰ / 65
Lüthi Weinbau, Stäfa

Châteauneuf-du-Pape «Télégramme» AOC 2021 13.⁵⁰ / 80
Famille Brunier, Châteauneuf-du-Pape (Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)

Finca La Revilla Crianza DOC 2020 10.⁵⁰ / 63
Valtravieso, Ribera del Duero (Tinto Fino, C. S., Merlot) Mag. 130

SÜSS

Champagne Grand Néctar Demi Sec 13.⁰⁰ / 78
Beaumont des Crayères, Vallée de la Marne
(60% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir)

Cuvée Auslese 2020 14.⁵⁰
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)

MITTAG

MENÜ

Zum Menü gibt's einen kleinen Menüsalat oder eine kleine Tagessuppe.

Zuchetti-Piccata 32
Fregola Sarda und Tomatensauce

Lachs aus Lostallo im Bierteig 36
Belugalinsenragout, Oliven und Kürbis

Ghackets mit Hörnli 32
Hausgemachtes Apfelmus (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)

VORSPEISE

Nüsslisalat mit französischer Salatsauce 18
Pochiertes Bio-Ei, Croûtons + Bio-Speck vom Uelihof 5

Noix-Gras-Mousse mit Trüffel 26
Birnenkompott, Gewürzbrot und Kohlröschen

Tatar von Randen und Shiitakepilzen 24
Nüsslisalat und Röstbrotstücken

Hausgemachte Gnocchi aus Agria Kartoffeln 22 / 34
Steinpilze, Krautstiel und Bündner Bergkäse

Hausgemachte Kalbfleisch-Baumruss-Ravioli 24 / 36
Salbeibutter und 4-jähriger Sbrinz

HAUPTGANG

«Cordon-Bleu» aus Kürbis und Bündner Bergkäse 39
Räuschling-Risotto und geräuchertes Zwiebelconfit

Bio-Lachsforelle mit Estragon-Sauce-Allemande 49
Venerereis und Kardy (Fisch von der Familie Glauser, Bachs)

Züri-Geschnetzeltes mit Rösti und Tagesgemüse 48
Geschnetzeltes auf Wunsch auch ohne Nierli (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)