

**SCHAUMWEIN** ————— 1 dl / Fl.

Prosecco Brut DOCG 9.<sup>50</sup> / 57  
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Franciacorte Immagina Premium Cuvée DOCG 13.<sup>50</sup> / 80  
Castello Bonomi, Lombardei (90% Chardonnay, 10% Pinot Noir,  
8g/l Dosage, Vegan)

**WEISS** —————

Johannisberg Petit Gigolo AOC 9.<sup>50</sup> / 57  
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (Sylvaner)

Soave Classico DOC 2023 9.<sup>50</sup> / 57  
Pieropan - Soave, Italia

Chablis AOC 2022 11.<sup>50</sup> / 69  
Domaine William Fevre, Burgund (Chardonnay)

**ROT** —————

Humagne Rouge Tradition AOC Valais 2020 11.<sup>50</sup> / 69  
Domaine des Muses, Sierre

Lagrein Perl DOC 2022 9.<sup>50</sup> / 57  
Kellerei Bozen, Südtirol

Finca La Revilla Crianza DOC 2020 10.<sup>50</sup> / 63  
Valtravieso, Ribera del Duero (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)

**SÜSS** ————— 1 dl

Cuvée Auslese 2020 14.<sup>50</sup>  
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)

**MITTAG**

**MENÜ** —————

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

Tomaten-Mozarella-Ravioli 30  
Basilikumpesto, Belper Knolle (Ravioli von Scala Gusti)

Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock 34  
Rüebli (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)

Gerolltes Cordon Bleu mit Bergkäse und Kochschinken<sup>36</sup>  
Kartoffel- und Gurkensalat, Preiselbeeren (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Ziegler,  
Zürich)

**VORSPEISE** —————

Menüsalat oder Menüsuppe 7

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Quittenspalten 18  
Französische Salatsauce + Speck von Ziegler 5

Hausgebeizter Randenlachs mit Kürbispüree & Kräutersalat 22  
Granny-Smith-Apfel-Würfel & Orangen-Anis-Sauce (Swiss Alpine Lachs, Lostalio)

Ziegenfrischkäse mit Waldhonig und Spinatsalat 24  
Preiselbeerdressing, Kürbiskerne und Birnen (Ziegenkäse vom Biohof Enzenen, Muotathal)

Nordseekrabben mit Zitronen-Mayonnaise 27  
Artischocken und Radieslisalat im Parmesannest

**HAUPTGANG** —————

Geschmorter Hokkaidokürbis mit Blauschimmelkäse 34  
Kürbispüree, Baumnuss, Rucolasalat

Gebratenes Felchenfilet mit karamellisierten Marroni 47  
Butter-Fregola-Sarda, Rotchabis-Salat (Fisch von Sämi Weidmann, Stäfa)

Appenzeller Entenbrust mit Honig gebraten 52  
Liscio-Püree, confierter Chicorée ( Alpstein Ente, Bianchi)