

SCHAUMWEIN

Prosecco Brut DOCG	1 dl / Fl.	9. ⁵⁰ / 65
Nani Rizzi, Valdobbiadene		
Blanc de Noirs Brut AOC Zürichsee		13. ⁵⁰ / 85
Lüthi Weinbau, Männedorf (Pinot Noir)		

WEISS

Grüner Veltliner «Ried Wechselberg» DAC 2022		8. ⁵⁰ / 55
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal / Austria		
Sauvignon Blanc AOC Zürichsee 2022/23		9. ⁵⁰ / 65
Weinbau Schwarzenbach, Meilen		
Aigle «Cuvée des Immortels » Grand Cru Réserve 2020		10. ⁵⁰ / 70
Pierre Latine, Yverne (Chasselas)		

ROT

Pinot Noir «Vully» AOC Vully 2022	Demeter	9. ⁵⁰ / 65
Cru de L'Hopital, Môtier-Vully		
Crozes-Hermitage «Les Meysonniers» AOC 2021	Bio	9. ⁵⁰ / 65
M. Chapoutier, Vallée du Rhône (Syrah)		
El Puño «Old Vine Garnacha» 2020		10. ⁵⁰ / 70
Norrel Robertson, Calatayud / Katalonien (Garnacha)		

SÜSS

Cuvée Auslese 2020	1 dl	14. ⁵⁰
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)		

MITTAG

MENU

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

Tagliatelle mit gebratenem Cime di Rapa	30
Waldpilzsauce und gebackener Federkohl	
Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock	34
Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)	
Gebratenes Felchenfilet mit Weissweinsauce	36
Venerereis und Lauch (Felchen von Sämi Weidmann, Stäfa)	

VORSPEISE

Menüsalat oder Menüsuppe	7
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen	15
Kalbszungen Carpaccio mit Schalottenvinaigrette	24
Gebackene Cornichons, Mayonnaise & Kräutersalat (Schweizer Kalb von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	
Hausgemachte Faux Gras (Vegan) mit Butterbrioche	28
Eingelegte Feigen und Portweingelée (Faux Gras aus Cashewnüssen, Baumnüsse & Champignons)	

HAUPTGÄNGE

Rhabarber-Risotto mit Ziegenfrischkäse	32
Marinierter Blattspinat mit Himbeerdressing	
Gebratenes Lachsfilet mit Zitrusfrucht Beurre Blanc	49
Pinienkern-Risotto und Fenchel (Lachs aus Lostallo von Swiss Lachs AG)	
Rindsfiletwürfel vom Angusrind mit Buchenpilzen	52
Aniskartoffeln und gehobelte Pfälzer Rüebli (Schweizer Rind von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	