



WILDKARTE

Carpaccio di Cervo – Hirsch, Steinpilze, Parmesan, Rucola, Trüffelvinaigrette <i>Venison carpaccio - venison, porcini mushrooms, parmesan, rocket, truffle vinaigrette</i> Pinot Noir «Schwändli», Erich Meier, Zürichsee, 2023	32
Papardelle al Cinghiale – Wildschweinragout, Sangiovese, Rosmarin, Pecorino <i>Wild boar pasta - wild boar ragout, sangiovese, rosemary, pecorino</i> Veneroso Terre di Pisa DOC, Ghizzano, Toscana, 2019	32 42
Sella di Cervo - Hirschrücken, Selleriepürée, Trauben, Radicchio, Wacholderjus <i>Sella di Cervo - venison saddle, celeriac purée, grapes, radicchio, juniper jus</i> Château d'Issan, Margaux, Bordeaux, 2016	62
Uovo & Funghi - Onsen-Ei, Steinpilze, Kartoffel-Espuma, braune Butter [✓] - mit Trüffel + CHF 8 <i>Egg & mushrooms - onsen egg, porcini mushrooms, potato espuma, brown butter [✓]</i> - with truffel + CHF 8 Barolo Riserva Scarrone Vigna Mandorlo, Fratelli Giacosa, 2015	25
Monte Bianco - Marroni, Meringues, Vanille, Cassis <i>Mont Blanc - chestnuts, meringue, vanilla, blackcurrant</i> Riesling «Stettener Stein» Auslese, Weingut am Stein, 2023	17

WEINBEGLEITUNG

	10cl 75cl
Rotwein	
Pinot Noir «Schwändli», Erich Meier, Zürichsee, 2023	21 125
Veneroso Terre di Pisa DOC, Ghizzano, Toscana, 2019	14 85
Château d'Issan, Margaux, Bordeaux, 2016	25 150
Barolo Riserva Scarrone Vigna Mandorlo, Fratelli Giacosa, 2015	23 140
Süsswein	
Riesling «Stettener Stein» Auslese, Weingut am Stein, 2023	15 (5cl)

[✓] vegetarisch | vegetarian

Wir informieren Sie gerne über die Herkunft und allergenen Zutaten in unseren Gerichten
Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST