

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Benjamin Maier

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Marroni-Schwarzwurzelsuppe Rotkraut-Sorbet Spekulatius	V	14.00	
Parmesan-Crème brûlée zweierlei Kürbis Waffelkartoffeln	V	15.00	
Hausgebeizter Zander mit Orangen gebeizt Vanille Speck Randen Pumpernickel		18.00	
Dueff von der Ente Entenbrust und Schenkel-Praline Zwetschgen-Sternanisjus Wirsing Eiszapfen hausgemachte Vollkornspätzli			28.00
Gebratener Schweizer Saibling Pilzsauce Flower Sprouts Kartoffel-Biskuit			42.00
Ossobuco «Ö» geschmorte Kalbshaxe Schmorjus Gremolata Karotten Sellerie Safranrisotto			46.00

Unsere Weinempfehlung

10 cl 75 cl

Weisswein: Pinot Grigio AOC Zürich (Schweiz) Produzent: Weingut Landolt Traubensorte: Pinot Grigio		8.00	47.00
Rotwein: Ecos da Sequeira Tinto DOC (Portugal) Produzent: Quinta da Sequeira Traubensorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Barroca		8.00	45.00