

4-Gang-Frühlingsmenü

Blattsalat mit Wildkräutern

mit Brunnenkresse, Chicorée und Erdbeeren
Himbeer-Vinaigrette

Weinbegleitung: 1dl **Meilener Riesling x Sylvaner**
Schwarzenbach, Zürich, Schweiz
Traubensorte: Riesling x Sylvaner

Klare Frühlingszwiebelsuppe

mit Brasato Ravioli

Weinbegleitung: 1 dl **Chardonnay Kleinstein**
Kellerei Bozen, Südtirol, Italien
Traubensorte: Chardonnay

Rindsentrecôte Café de Paris

mit Bratkartoffeln
und Spargel – Tomaten Ragout

Weinbegleitung: 1 dl **Bansella**
Prunotto, Piemont, Italien
Traubensorte: Barbera

oder

Gelbflossen - Thunfisch Steak

auf Tomaten – Spargelragout mit Kefen
mit Zitronen - Risotto

Weinbegleitung: 1 dl **Acrollam blanc VdT**
Mesquida Mora, Mallorca, Spanien
Traubensorten: Premsal, Giro

Coupe Romanoff

mit Frozen Yogurt nach Hausrezept
und frische Erdbeeren

4-Gang-Menü CHF 78, 3-Gang-Menü CHF 68
Menü mit Weinbegleitung: 4-Gang, CHF 98 / 3-Gang, CHF 88