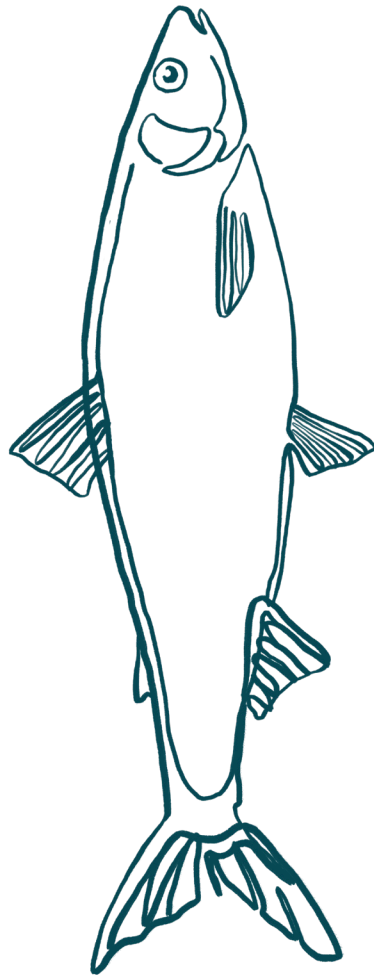


# Abig-Emppfehlilig



Fisch: CH

Fleisch: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Wein Highlights

Schaum

**Prosecco Rosé Brut - DOC**  
L'Anima di Vergani - Venetien  
Glera, Pinot Noir

Lebendig, fruchtig und frisch,  
mit edlem Finish.

1dl 11 | 7.5dl 68

---

Weiss

**Beaujolais Blanc Classic**  
Jean Paul Brun - Beaujolais  
100% Chardonnay

Pfirsich, Zitrusfrüchte und Honig im Glas; frisch  
und schöner Schmelz am Gaumen.

1dl 9.5 | 7.5dl 66

---

Rot

**Moro Cannonau di Sardegna DOC | 2022**  
Cantina Mesa - Sardinien  
100% Cannonau

Dieser Wein verfügt über eine ausgewogene  
Struktur mit kräftigen Tanninen und fasziniert  
durch eine tolle Frucht.

1dl 11.5 | 7.5dl 78

# Gaumenfreuden

Vorspeise | *starter*

**Nüsslisalat**

Speckdressing | Croûtons  
*lamb's lettuce | bacon dressing | croutons*  
18

**Weissweinsuppe**

Weisswein | Schnittlauch  
*chive and white wine soup*  
15

---

Hauptspeise | *main course*

**Zander**

Schweizer Zanderfilet | Blutwurstpraline |  
Sauerkraut | Kartoffelpüree  
*Swiss pike-perch fillet | black pudding praline |  
sour cabbage | mashed potatoes*  
49

**Kalb**

Geschmortes Kalbskopfbäggli | Barolo-Sauce |  
geröstetes Wurzelgemüse | Rollgerste  
*braised veal head cheek | barolo sauce |  
roasted root vegetables | pearl barley*  
52

---

Dessert | *dessert*

**Haselnussparfait**

Orangensauce | Buttercrumble | Mandarinenfilets  
*orange sauce | butter crumble | mandarin fillets*  
16

