

Schaumwein 1 dl / Fl.

Prosecco Brut DOCG 9.⁵⁰ / 64
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Franciacorta Cuvée Prestige 14.⁰⁰ / 95
Ca' del Bosco, Lombardei (84% Chardonnay, 2% Pinot Bianco & 14% Pinot Noir)

Weiss 1 dl / Fl.

Sauvignon Blanc «Kalk und Kreide» 2020 8.⁵⁰ / 57
Familie Tement, Südsteiermark

Petite Arvine 2019 9.⁵⁰ / 63
Gérald Besse, Martigny

Humagne Blanche «Tradition» 2018 11.⁰⁰ / 75
Domaine des Muses, Siere

Rot 1 dl / Fl.

Merlot «Fustoquattro» 2018 8.⁰⁰ / 54
Familia Huber, Monteggio / Ticino

Tribbiera Culombu 2018 7.⁵⁰ / 51
Etienne Suzzoni, Corse (60% Sciaccarellu, 30% Niellucciu & 10% Syrah)

Syrah «Les Pierriers» 2019 9.⁵⁰ / 63
Domaine Gérald Besse, Martigny

Sottobosco DOC 2018 11.⁵⁰ / 78
Meinrad Perler, Arzo (Merlot, C.S., Gamaret, C.F. & Petite Verdot)

Menüs

Zum Menü gibt's einen kleinen Blattsalat mit Fenchel oder eine kleine Kartoffelsuppe mit Kräutern.

Randen-Sesamrisotto mit gebratenem Ziegenkäse 26

Pastetli mit Rehgeschnetzeltes an Cognac-Pilzrahmsauce 32
Rosenkohl und Speck
(Pastetli von der Confiserie Freytag, Zürich / Reh von der Metzgerei Widmer, Lichtensteit)

Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock 28
Rüebli (Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)

À la Carte

Vorspeise

Menüsalat oder Menüsuppe 7

Bauernpastete an Cumberlandsauce 18
Sellerie-Baumnussalat

Nüsslisalat mit gebratener Kaninchenleber 19
Haselnuss-Honigdressing (Rabbit Relax, Ungarn)

Trippa alla Milanese mit Kartoffelstock 19
(Kutteln von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)

Hauptgang

Pappardelle mit Wildschweinbolognese 26
(Wildschwein von Josef Ager, Söll-Tirol)

Gebratene Zürichsee-Eglifilets auf Kartoffel-Lauchgemüse 42
(Egli von Sämi Weidmann, Stäfa)

Rindfiletwürfel Stroganoff mit Quarkspätzli 42
(Rindfleisch von der Metzgerei Angst, Zürich)