

◦ Hauptgänge ◦

- Tempura von Shiitakepilzen und Quinoa tatschli auf rotem Gemüsecurry an Kokos-Limettenblätterschaum
- Filet vom Loup de mer (or) gebraten auf Spaghetti alla chitarra mit Sommergemüsen und Pulpo an Safransauce
- Rückentranchen und kleines Ragout vom Zürcher Reh mit gebratenen Eierschwämmli an Portweinjus, jungen Karotten und Bröckelknödelscheiben
- Wiener Schnitzel vom Zürcher Weidekalb an Kartoffel-Gurkensalat
(Auf Wunsch mit Zitrone und/oder Preiselbeeren)

120 Gramm

180 Gramm + 14,- CHF

Desserts

- Mousse von weisser Felchlin Schokolade auf Sandgebäck mit Thurgauer Himbeeren an Moscato sauce und Himbeer-Balsamico
- Limetten-Esra creme mit Pistazien-Crumbles an mariniertes Ananas und Pina colada-Sauce
- Maracaibo-Schokoladenstorte an Mangotranchen und Mangocoulis
- Sorbets und Glaces,
mit, oder ohne Schlagrahm?
 - Zitronen-Limette
 - Passionsfrucht
 - Weichselkirsche
 - Erdbeer
 - Vanille
 - Sauerrahm
 - Amaretto
 - Schwarzer Sesam
- Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrotten serviert
- Oder.... geniessen Sie ein Glas unserer offenen Dessertweine

