Sommer

RESTAURANTBAR

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Beerenkaltschale mit Prosecco Beerensalat | Sauerrahmglace | Vanille-Öl | Mandeln	13.00	
Tatar von der Kammmuschel Wassermelone | Handerlesener Periyar-Pfeffer Gurken-Sorbet | geräucherter Pumpernickel	22.00	
Variation von der Tomate Tomatensud-Shot | Basilikum-Granité | Burrata-Crème Tomaten-Gelée | getrocknete Tomate	19.00	
Vitello Tonnato Rosa gegartes, kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch Thonsauce | Kapern | eingelegte Zwiebeln | Rucola	26.00	39.00
auf Wunsch mit Bratkartoffeln dazu		+ 5.00
Seeteufel-Medaillons im Speckmantel Cannellini-Püree | Zucchetti | Mini-Aubergine Salsa Rosso | Erbsen-Sprossen		39.00

Unsere Dessertempfehlung

Honig-Sesam-Cannelloni mit Tonkabohnen-Mousse Weinberg-Pfirsich-Sorbet | Holunder | Jasmin | Yuzu-Kaviar	15.00

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein		
El Campo Chardonnay, Maipo Valley/Chile, 2019 Produzent: El Campo Traubensorte: Chardonnay	8.00	46.00
Rotweine		
«1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2021 Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot **Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet**	8.50	52.00
Der Besondere, Zürich/Schweiz, 2020 Produzent: Nadine Saxer Traubensorten: Gamaret, Pinot Noir	10.00	58.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Team