

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Kräftige Consommé «Franklin» Hausgemachte Rindskraftbrühe Eigelb-Sandwich Oona-Kaviar	19.00	
Tatar vom hausgebeizten Schweizer Lostallo-Lachs Kapuziner-Kresse Senf-Glacé Sauerrahm Rotkohl	26.00	
Offenes Safran-Raviolo Sautierte Pilze Trüffelschaum Onsen-Ei Pistazien-Pesto	26.00	
Sautierte Riesen-Crevetten mit Hummersauce Arancini Lauch-Mosaik		37.00
Klassische Entenbrust mit Orangen-Assam-Pfeffersauce Pommes Anna Sautierte Kefen-Julienne		37.00

Dessertempfehlung

Schottischer Harrogate-Käse Prämierter Blauschimmelkäse der Yorkshire Kuh Lauchasche Whisky-Traubengelée	12.50	
---	-------	--

Unsere Weinempfehlung

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, 2020 Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet	8.50	52.00
--	------	-------

Zweigelt Umathum, Österreich, 2020 Produzent: Umathum Traubensorte: Zweigelt	10.00	60.00
---	-------	-------