

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Keven Mattle

---

### Speisen

---

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Weisse Spargelcrèmesuppe</b> Spargelragout   Burrata-Agnolotti	16.00	
<b>Panierter grüner Spargel mit Macadamia</b> Gepickelte Radieschen   Schwarzer Trüffel   Pfifferlinge weisser Tomatengelée	26.00	
<b>Portion weisser Flaacher Spargel mit Sauce Hollandaise</b> auf Wunsch mit Bratkartoffeln dazu auf Wunsch mit Limmattaler Rohschinken dazu	26.00	42.00 + 5.00 + 7.00
<b>Sautierte Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce</b> Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise   Butternudeln		49.00
<b>Mosaik vom Luzerner Saibling und Zürcher Zander</b> Leichter Schnittlauch-Beurre-Blanc   Rhabarber   Tapioka-Chips blaue Kartoffeln		37.00

### Unsere Dessertempfehlung

---

<b>Gebackenes Vanille-Erdbeer-Glacé</b> Erdbeersalat   Holunderblüte   Schokoladen-Kerbel-Ganache		16.00
--	--	-------

### Unsere Weinempfehlung

---

	10 cl	75 cl
<b>Weisswein</b> <b>El Campo Chardonnay, Maipo Valley/Chile, 2019</b> Produzent: El Campo Traubensorte: Chardonnay	8.00	46.00
<b>Rotweine</b> <b>«1923», Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2020</b> Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot <b>Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet</b>	8.50	52.00
<b>Grand Classique WO Glen Carlou, Paarl/Südafrika, 2018</b> Produzent: Glen Carlou Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot	9.50	57.00