

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Keven Mattle

---

### Speisen

---

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Bloody-Mary-Suppe</b> Ochsenherztomate   Basilikum   Kartoffel-Chips Mozzarella   Wodka	16.00	
<b>Griechischer Salat 2.0</b> Eingelegte rote Zwiebeln   Feta-Mousse   Gurken-Gazpacho Oliven-Tapenade   Ouzo-Granitée   Peperoni-Coulis	19.00	
<b>Langustines mit Soja-Lack (3 Stück)</b> Wassermelone   Wasabi   Korianderschwamm   Sake-Gelée	27.00	
<b>Wasserbüffel-Entrecôte</b> Gebratene Enoki-Pilze   Kalbsjus   Rotwein-Thymianbutter Kartoffel-Millefeuille   geräuchertes Maldonsalz		52.00
<b>Knusprige Entenbrust mit Pilz-Garum</b> Getrüffelte Kartoffelzigarren   Ratatouille mit Espelette Pfeffer		36.00
<b>Sautiertes Kabeljaufilet</b> Kartoffel-Topinambur-Krapfen   gelbes Tomaten-Coulis Artischocken   Kräuter-Schaum		41.00

### Unsere Weinempfehlung

---

	10 cl	75 cl
<b>Weisswein</b>		
<b>Mythos, Cuvée weiss aus der Ostschweiz, 2021</b> Produzent: Landolt Traubensorten: Assemblage aus regionalen Traubensorten	8.50	50.00
<b>Rotweine</b>		
<b>"1923", Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2020</b> Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet	8.50	51.00
<b>Mythos, Cuvée rot aus der Ostschweiz, 2020</b> Produzent: Landolt Traubensorten: Assemblage aus regionalen Traubensorten	8.50	50.00