

Sommer

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Tomatensalat mit Büffelmozzarella  Basilikum-Sorbet Balsamico-Dressing Rucola-Pesto	18.00	26.00
Vitello Tonnato Schonend gegarter runder Mocken Thunfischsauce frittierte Kapern gepickelte Zwiebeln Rucola auf Wunsch mit Bratkartoffeln	26.00	39.00 + 5.00
Rinds-Carpaccio Rucola Parmesan Zitrone Maldon-Salz	26.00	39.00
Roastbeef-Teller Sauce Tartare Salatgarnitur Streichholzkartoffeln	26.00	39.00
Thunfisch-Tataki im Sesammantel asiatischer Glasnudelsalat grüne Papaya Chili Tomaten Koriander Cashewkerne	21.00	32.00

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein Rivaner AOC Zürich Zürich / Schweiz, 2023 Produzent: Mathias Bechtel Traubensorte: Riesling-Silvaner	9.50	55.00
Roséwein Morges Domaine du Rionzi Waadt / Schweiz, 2025 Produzent: Familie Delarageaz Traubensorte: Gamay	8.00	46.00
Rotwein "1923", Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla / Spanien, 2023 Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet	8.50	52.00