

WEIN

WEISSWEIN · WHITE WINE

Grüner Veltliner Fels am Wagram DAC
Grüner Veltliner CHF 7.00/dl

ROTWEIN · RED WINE

Cerro Anon Reserva DOCa
Graciano, Mazuelo und Tempranillo CHF 7.00/dl

ZUM ANSTOSSEN

Campari Almalfi
Campari | Bitterlemon | Grapefruit Saft CHF 12

Martini Vibrante Alkoholfrei
Martini Vibrante Alkoholfrei | Bitterlemon | Grapefruit Saft CHF 10

HAUPTGANG · MAIN COURSE	CHF	27.50
ZWEI-GANG MENU · TWO COURSE MENU	CHF	35.50
DREI-GANG MENU · THREE COURSE MENU	CHF	39.50

FLEISCHHERKUNFT:

Sofern nicht anders erwähnt, stammt all unser Fleisch und Geflügel aus Schweizer Tierhaltung.

MENU

VORSPEISE · STARTER

Gurken & Lachs Frischkäserolle | Spargel-Avocado Salat | Granatapfel
Cucumber & Salmon Cream -Cheese Roll | Asparagus-Avocado Salad |
Pomegranate

ODER · OR

Gratinierter Ziegenkäse | Spargel-Avocado Salat | Granatapfel
Gratinated Goat Cheese | Asparagus-Avocado Salad | Pomegranate

HAUPTGANG · MAIN COURSE

Rindsfilet | Duet vom Spargel | Karottenpüree | Madeira Jus
Risoleékartoffeln | Kerbel

Beef Tenderloin | Duo of Asparagus | Carrot Puree | Madeira Jus
Risoleé Potatoes | Chervil

ODER · OR

Auberginensteak | Griechischer Joghurt | Karamellisierte Cherrytomaten
Koriander | Minze
Eggplant Steak | Greek Yogurt | Caramelized Cherry Tomatoes | Coriander |
Mint

DESSERT

Frische Erdbeeren | Limoncello | Vanille Eis
Fresh Strawberries | Limoncello | Vanilla Ice Cream