



S O M M E R L U S T

NOT BUSINESS AS USUAL!

Von Dienstag bis Freitag servieren wir Ihnen gerne unseren Lunch.

Selbstverständlich steht Ihnen auch unsere À-la-Carte-Auswahl zur Verfügung.

Caesar Salad, Baby-Lattich, Himbeeren, Chips vom Parmesan, Brot
oder
Waldpilz-Consommé

Rindsfilet Stroganoff, Risotto
oder
Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Kartoffel
oder
Risotto, Tomatenchutney, Pinienkerne, Parmesan

Süsse Überraschung zum Abschluss

- 2 Gänge Fleisch/Pulpo: 48.00, vegetarisch: 38.00
- 3 Gänge Fleisch/Pulpo: 58.00, vegetarisch: 48.00

SONNE IM WEINGLAS. UNSERE EMPFEHLUNGEN:

<i>Weiss</i>	1 dl	7,5 dl
Rufus 2018	9.50	68.00
Sauvignon Blanc, Herter Wein, AOC Winterthur		

Intensiver, exotischer Duft nach reifer Stachelbeere, Honigmelone und Mandarine sowie einen Schimmer von grüner Paprika. Leichtfüssig wirkend mit frischer Textur und einem feinen mineralischen Touch. Im Finale frisch und knackig.

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl	Magnum
Mesarone 2018	11.00	69.00	159.00
Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen			

Der Wein zeigt ein dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante, leicht rauchige Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Ein aussergewöhnlicher Wein der handwerkliche Winzer-Tradition mit umfassend gelebter Biodynamik verbindet.
