



SOMMERLUST

WILD & WEIN MENÜ

Wildes Küchendebüt / Fünf herbstliche Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

Tom's Sparkling Rosé, Weingut Tom Dockner

Promesa, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Foie Gras & Brust von der Ente, Sellerie, Birne

Cuveé Dankbarkeit 2021, Weingut zur Dankbarkeit Neusiedlersee

Mesablanc 2021, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Pilzconsommé, Eierschwämmchen, Trüffelröste, Ei

Sauvignon Blanc 2020, Weingut zur Dankbarkeit, Neusiedlersee

Chardonnay, weingut aagne, Hallau

Languste, Kürbis, Sanddorn, Ingwer, Speck

Zweigelt vom Kalkstein 2019, Wagentrist Laitthaberg

Pinot Noir Rheinhalde 2021, GUS Weinkellerei, Schaffhausen

Luma-Hirschkalb-Rack, Topinambur, Pistazie, Knödel, Traube

Blaufränkisch Eisenberg Reserve Szapary 2017, Jalits Burgenland

Ambition 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Bergkäse, Haselnuss, Portwein, Quitte

Blaufränkisch Eisenberg Reserve Diabas 2017, Jalits Burgenland

Ambition 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Banane, Schokolade, Vanille, Heu

Muskat Ottonel Spätlese 2019, Wagentristl Laitthaberg

Rubino, Trotte Löhningen

Friandise

- 4 Gänge: CHF 98.– / 5 Gänge: CHF 125.– / 6 Gänge: CHF 145.– / 7 Gänge: CHF 160.–

Weinbegleitung (1dl pro Gang):

- 4 Gänge: CHF 40.– / 5 Gänge: CHF 50.– / 6 Gänge: CHF 60.– / 7 Gänge: CHF 70.–

Sie können gerne zwischen beiden Menüs «crossover» die Gänge zusammenstellen.
Gang eins ist immer das Küchendebüt.



SOMMERLUST

VEGETARISCHES HERBST MENÜ

Wildes Küchendebüt / Fünf herbstliche Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

Tom's Sparkling Rosé, Weingut Tom Dockner

Promesa, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Herbstgemüse, fermentierter Honig, Rucola, Knäckebrot

Cuveé Dankbarkeit 2021, Weingut zur Dankbarkeit Neusiedlersee

Mesablanc 2021, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Pilzconsommé, Eierschwämmchen, Trüffelröste, Ei

Sauvignon Blanc 2020, Weingut zur Dankbarkeit, Neusiedlersee

Chardonnay, weingut aagne, Hallau

Hausgemachte Tortellini, Wirz, Rosenkohl

Zweigelt vom Kalkstein 2019, Wagentrist Laitthaberg

Pinot Noir Rheinhalde 2021, GUS Weinkellerei, Schaffhausen

Gebackener Portobello, Kartoffelroulade, Herbstkräuter, Sauerklee

Blaufränkisch Eisenberg Reserve Szapary 2017, Jalits Burgenland

Ambition 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Bergkäse, Haselnuss, Portwein, Quitte

Blaufränkisch Eisenberg Reserve Diabas 2017, Jalits Burgenland

Ambition 2018, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Randensorbet, Kaffee, Orange, Mandel

Muskat Ottonel Spätlese 2019, Wagentristl Laitthaberg

Rubino, Trotte Löhningen

Friandise

- 4 Gänge: CHF 98.– / 5 Gänge: CHF 125.– / 6 Gänge: CHF 145.– / 7 Gänge: CHF 160.–

Weinbegleitung (1dl pro Gang):

- 4 Gänge: CHF 40.– / 5 Gänge: CHF 50.– / 6 Gänge: CHF 60.– / 7 Gänge: CHF 70.–

Sie können gerne zwischen beiden Menüs «crossover» die Gänge zusammenstellen.
Gang eins ist immer das Küchendebüt.