

Unser Küchenteam empfiehlt

Vorspeisen oder Kleinigkeiten für zwischendurch

Leber- und Wurstebrot
an Feldsalat mit Himbeerdressing,
Röstzwiebeln
und geschmorten Äpfeln 10,90 €

Süßkartoffelpuffer
mit geräuchertem Forellenfilet
an Avocado-creme
und Rapunzelsalat
mit Himbeerdressing 12,90 €

leckerer aus dem Suppentopf

Möhren-Ingwer-Suppe
mit Sahnehaube 7,50 €

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes
vom Schwein
mit Erbsen, Möhren
und Röstitalern 24,90 €

Ochsenbäckchen
in eigener Sauce
mit Rahmwirsing
und Herzoginkartoffeln 33,00 €

Forelle „Müllerin-Art“
mit Blattsalat in Sahnesauce
und Butterkartoffeln 33,00 €

Weinempfehlung:

2019er

Duas Quintas

Touriga Nacional, Touriga Franca & Tinta Barocca

Denominação de Origem Controlada

Ramos Pinto

Douro, Portugal

Lebendiges Rubinrot, opulenter Duft von reifen Heidelbeeren, reifen Schwarzkirschen, Feigen, etwas Schokolade, Gewürznoten und Tabakblätter. Am Gaumen Frische, dichte Fruchtfülle, gut eingebundene Tannine, anhaltend und komplex. Der Weine reifte zu 20% für 12 Monate in französischen Barriques. 14,5% vol.

Glas 0,1 l 4,90 €

Karaffe 0,25 l 10,80 €

Flasche 0,75 l 30,20 €