

WOCHENMENÜ

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf roten Linsen mit Chorizo und Ruccola

* * *

Glasierte Entenbrust mit Randenpulp
dazu Süsskartoffelpüree, Petersilienwurzel
und Schaum von grünem Pfeffer

* * *

Kokos-Schokoladen Crèmeux
mit Papayacrème, Mango und getrockneten Erdbeeren

* * *

*

Menü komplett CHF 42.00/pro Person
Nur Hauptgang CHF 28.00/pro Person

Unsere Weinempfehlung:

Weiss:

Bianco di Merlot Terre Alte 2015 CHF 6.30/pro dl

Gialdi SA, Bodio & Mendrisio, Ticino

Würzig im Bouquet, kräftig im Körper, frisch im Gaumen!

Rot:

Ocioto Cuvée Rot 2015 CHF 6.50/pro dl

Zweifel Weine, Zürich

Der Zürcher "Amarone" wie er auch genannt wird. Die Hälfte der Trauben lässt man zu Rosinen eintrocknen. Der Rest wurde normal vergoren und beide Teile reiften während eines Jahres im Barrique. Der Ocioto zeigt sich süssbeerig, dicht, voll und weich