

Menü

Apéro

Blätterteiggebäck

inkl. 1dl Rosé Dornfelder AOC 2025

Vorspeise Fleisch / Vegi

Rauchlachs-Tatar (SCT)

Rauchkarotten-Tatar (Vegi)

Gurken-Carpaccio / Jung-Salate / Honig-Senf-Dressing

inkl. 1dl Federweisser AOC 2025

Hauptgang Fleisch

Kalbs-Steak / Morchel-Rahmsauce

Grüne Bohnen / Rösti-Kroketten

inkl. 1dl Quintus Barrique AOC 2022

Hauptgang Vegi

Planted-Steak / Morchel-Rahmsauce

Grüne Bohnen / Rösti-Kroketten

inkl. 1dl Quintus Barrique AOC 2022

Dessert

Duett von der Schokolade

Weisses & Dunkles Schokoladen-Mousse

Herbst-Himbeeren & Schlagrahm

Menü inkl. Eintritt und je 1dl beschriebenen Wein: CHF 115.-

Deklaration:

Sofern nicht anders deklariert, handelt es sich um Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Unsere Baguettes werden in Frankreich produziert.

Bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

Preise in CHF inkl. MWST.

Weinbegleitung

Apéro

Rosé Dornfelder AOC 2025

100% Dornfelder

Weingut Lindentröpfli, Uhwiesen ZH

1dl: CHF 7.50

7.5dl: CHF 52.-

Vorspeise

Federweisser AOC 2025

100% Blauburgunder

Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH

1dl: CHF 7.-

7dl: CHF 48.-

Hauptgang

Quintus Barrique AOC 2022

100% Acolon

Weingut Lindentröpfli, Uhwiesen ZH

1dl: CHF 8.50

7.5dl: CHF 58.-

**Zu jedem Wein gibt es spannende Fakten und
spritzige Pointen vom schweizweit lustigsten
Sommelier, dem Alcomedian höchstpersönlich.**

Wir wünschen viel Vergnügen!