



# Rotweine

im Offenausschank

## **Amarone Classico** DOC 2017

Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara  
Villa Berdero, Terre di Verona, Veneto, Italia  
"Aromen nach reifem Obst, geschmeidig, langanhaltend  
zu kräftigen Fleischspeisen und Grilladen passend."

Flasche: 750 ml 78.50

**pro 10 cl 11.00**

## **"Masca"** DOC 2018 **"Serviert aus der Magnumflasche!"**

Trauben: Petit Verdot, Mourvèdre, Sangiovese  
Roccapesta, Maremma, Toscana, Italia  
"In der Nase warmduftend nach roten Früchten, Kirschen, Pflaumen  
und feinen Muskatblüten. Frischer Gaumen mit stützendem Tannin,  
bleibt schön fruchtig und lang im Abgang."

Flasche: 1500 ml 106.00

**pro 10 cl 7.90**

## **"Zürihegel"** Zürich AOC 2019

Trauben: Regent, Pinot Noir  
Weingut Saxer, Nussbaumen  
„Aromen von schwarzen Beeren, füllige Tannine mit elegantem Abgang.“

Flasche: 750 ml 48.00

**pro 10 cl 6.80**

# Wildmenu

## **Ostschweizer Kürbissuppe mit Rahmhaube**

Süsskartoffelchip und Kürbiskernöl

\*\*\*

## **Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmli**

An Traubendressing

Mit Feigen und Wallnüssen von unserem Nussbaum

\*\*\*

## **Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli**

Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacsauce  
Hausgemachte Eierspätzli

Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren gefüllt  
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni

\*\*\*

## **Zweifarbigen Parfait**

Von Feige und Marroni

Mit marinierten Portwein-Zwetschgen

**4-Gang-Menu** Fr. 65.00

**3-Gang-Menu** Fr. 57.00