



Rotweinempfehlungen

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**



Festliches Menu

Wiesendanger Rieslingsuppe

Mit Rahmhaube und knusprigen Kräuter-Croûtons

Norwegisches Lachs Tatar

Verfeinert mit Kräuter-Sauerrahm
Toast und Butter

Rindsfiletmöckli „Sagi-Rad“

Cognacrahmsauce mit Waldpilzen
Hausgemachte Eierspätzli und Saisongemüse

Beeri-Engel

Heisse Waldbeeren in Glühweinsauce
Mit Vanille Glacé und Schlagrahm

4-Gang-Menu Fr. 72.00

3-Gang-Menu Fr. 63.00

