

FÜR DEN GAUMEN.....

APERÖ PLÄTTLI

TOGGENBURGER RAUCHSPECK, SALZIGE BUTTER, LACHS AUS LOSTALLO UND RADIESCHEN 15.-

VSP

«XATÓ» (STOCKFISCH, ROMESCUSAUCE, SARDELLEN, FRISÉESALAT) 24.-

MIT WURST GEFÜLLTE AUBERGINE UND WACHTEL ONSENEIER 23.-

SAISONALE BLATTSALATE MIT FRISCHKÄSE, EIER SCHWÄMMLI UND PINIENKERNEN 20.-

HG

LIMMATOPF: HACKBÄLLCHEN, KARTOFFEL, ERBSE, TOMATE UND SAFRAN 28.-

SOMMER «MARMITAKO» (THUNFISCH, PEPPERONISAUCE, KARTOFFELPURÉE) 33.-

KRÄUTER «BOMBA» REIS MIT CRÔUTONS UND AIOLI-ESPUMA

(AUF WUNSCH MIT SCHNECKEN +10.-) 26.-

KÄSE

GRUYERE & BERGBRIE (EINZELN ODER ZUSAMMEN, PRO STÜCK) 6.-

MINI-DESSERT

5.- PRO STK.

- LAVENDEL-APRIKOSEN WINDBEUTEL

- MARINIERTE ERDBEEREN MIT ZITRONEN-MELISSE UND EINEM SCHUSS SCHAUMWEIN NACH WAHL !

- SACHERTORTE IM GLAS

DIE KOMPLETTE AUSWAHL ZUM TEILEN IN DIE MITTE DES TISCHES SERVIERT!

(ALLE VSP, ALLE HG UND 2 DESSERT PRO PERSON)

PRO PERS. 75.-

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt. Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren

...FÜR DIE KEHLE !

«MOUSSEUX», SCHLOSSGUT BACHTOBEL, THURGAU (PINOT NOIR, CHARDONNAY)	11.-/82.-
CREMANT ROSE, SIMONE MONSTEIN, TEUFEN ZH (100% PINOT NOIR)	10.-/75.-
BLANC DE NOIR BRUT, WEINGUT ADANK, FLÄSCH GR (100% PINOT NOIR)	10.-/75.-
ERICH MEIER, UETIKON AM SEE, ZH (100% CHARDONNAY)	9.5/72.-
EXTRA BRUT, TOM LITWAN, SCHINZNACH, AG (PINOT NOIR, CHARDONNAY)	11.-/82.-
«SCHÜTZENHAUS» WINZERSEKT 1. LAGE, WEINGUT BARTH, RHEINGAU 2013 (100% RIESLING)	12.-/88.-
WISTON ESTATE BRUT NV, WEST SUSSEX, ENGLAND (CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER)	11.-/82.-
TIN SET BRUT NATURE ESPUMOSO, RAMON JANÉ, PENEDÈS (PARELLADA, XAREL-LO)	8.60/65.-
FLAVIEN NOWACK «LA FONTINETTE» EXTRA BRUT, CHAMPAGNE 2015 (100% PINOT MEUNIER)	14.-/101.-
VINHO ESPUMANTE ROSÉ BRUT, COOPERATIVA DO TÁVORA 2017 (100% TOURIGA NACIONAL)	8.60/ 65.-

...LASST ES PRICKELN !