

## Unsere Weinempfehlung

„Goldküste“ Zürichsee 2018  
 Gebrüder Kumin 1 dl CHF 7.00  
 7.5 dl CHF 47.00  
 Müller Thurgau, Pinot Noir (Federweisser)  
 Unser Hauswein! Mit Aromen von reifen Äpfeln, Grapefruit  
 und Rosenaromen. Zum Apéro oder zu feinen Vorspeisen  
 eine passende Begleitung.

Trio Classico Ostschweiz 2015 1 dl CHF 9.00  
 Gebrüder Kumin 7.5 dl CHF 58.00  
 Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir  
 Jede Traubensorte wird einzeln vinifiziert und anschliessend  
 für 12 Monate im Barrique Fass gelagert. Üppige Frucht,  
 schwarze Kirschen, Zwetschgen und Brombeeren, begleitet  
 von Aromen wie Pfeffer und Kräutern. Im Gaumen leichte Aromen  
 von Holz, Rauch und Gewürzen.

*2 Gang Fleisch/Fisch CHF 26.50*  
*2 Gang Vegetarisch CHF 24.50*  
*3 Gang Fleisch/Fisch CHF 31.50*  
*3 Gang Vegetarisch CHF 29.50*

*Fleisch: Schweiz*

*Fisch: Griechenland*

## Entrée / Starter

Gemischter Salat  
 Mixed salad

oder / or

Brokkolicrèmesuppe  
 Broccoli cream soup

...

## Hauptgang / Main course

Pouletpiccata serviert mit Tagliatelle und Gemüse  
 Poulet piccata served with tagliatelle and vegetables

oder / or

Wolfsbarschfilet an Zitronendressing  
 serviert mit Polenta und Grillgemüse  
 Bass filet with lemon dressing served with polenta and grilled vegetables

oder / or

Tagliatelle «Mediterrane» mit getrockneten Tomaten, Feta und Oliven  
 Tagliatelle "Mediterranean" with dried tomatoes, feta and olives

...

## Dessert / Dessert

Panna Cotta mit marinierten Beeren  
 Panna cotta with marinated berries