flora alpina

das Mittagsmenu

Unsere Weinempfehlung

„Goldküste“ Zürichsee 2018 — 1 dl CHF 7.00
Gebrüder Kümin — 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 Kümin — 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: Vietnam*

Entrée / Starter

Bunter Blattsalat mit Melonenwürfel
Colorful leaf salad with melon cubes

oder / or

Kohlrabicrèmesuppe
Kohlrabi cream soup

***

Hauptgang / Main course

Kalbsgeschnetzeltes
serviert mit Spätzle und glasierten Karotten
Sliced veal served with spaetzle and glazed carrots

oder / or

Spaghetti serviert mit Garnelen, Cherrytomaten und Babyspinat
Spaghetti served with shrimp, cherry tomatoes and baby spinach

oder / or

Gemüselasagne auf einem Tomatenspiegel
Vegetables lasagna with tomato sauce

***

Dessert

Vanilleglace mit Aprikosenkompott
Vanilla ice cream with apricot compote