

# TAGESSPEZIALITÄTEN

## SUPPE

**TAGESSUPPE**

10.50

## HAUPTGANG

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES (KALB, CH)**

MIT BUTTERRÖSTI

44.-

**SOMMERTRÜFFEL-RISOTTO**

MIT GLASIERTEN TRAUBEN UND BELPER KNOLLE

36.-

## DESSERT

**MANDELPARFAIT**

MIT HONIG BISQUIT UND PORTWEINFEIGEN

16.-

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISS

**RÄUSCHLING HERRLIBERG**

9.-/63.—

B+M WEBER, ERLNBACH AOC, 2021, 11.5% VOL.

DIE ZÜRCHER WEISSWEINSPEZIALITÄT; FRISCH, RASSIG UND KNACKIG. BIO

### ROT

**PINOT NOIR, PACCOT**

8.50/58.—

DOMAINE LA COLOMBE, LA CÔTE AOC, 2022, 12.8 % VOL.

FRISCH UND FRUCHTIG, GLEICHZEITIG AUCH DICHT UND WEICH.

PINOT NOIR AUS DEM WAADTLAND