

WEIN MENÜ FISCH

Vitello Tonato neu gedacht | Gelbflossen Thunfisch |
Kalbsfleischsoße | Portulak (G, O, M, D)
new style vitello tonato | dry aged yellow fin tuna | sauce of veal | purslane

2018er Kontras Chenin Blanc

Rot Garnele | Wok Gemüse | Laksa (F, L, C, B, G, O, A, M)
red shrimp | wok vegetables | laksa

2021er Chardonnay trocken

Adler Fisch | Pulpo | Rucola Creme | Topinambur Chip |
Linsen | Vadouvan Velouté (D, R, L, G, P, O, M)
meagerfish | pulpo | arugula creme | jerusalem artichoke chip | lenses | vadouvan velouté

2020er Feigenwäldchen Riesling trocken

Weissburgunder Zabaione | Beeren Kompott | Hafer Milch Eis | Grenola (C, G, O, A, E)
berry compote | weissburgunder zabaglione | raspberry beetroot sorbet | grenola

2021er Riesling Urgestein feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz
cheese selection | Jumi Swiss

2018 Kontras Cabernet Sauvignon trocken

4-Gang Menü 64,00 €

5-Gang Menü 75,00€

4-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 28,00 €

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 35,00 €