

# KARFREITAG

# Menu

## Unsere Weinempfehlung

### Weisswein

“Lion” Grüner Veltliner 2022  
Österreich, Burgenland - Weingut Kracher & Sohm  
Glas CHF 9.00 / 0.75l CHF 60.00

### Rotwein

Malleolus 2021  
Spanien, Ribera del Duero - Weingut Emilio Moro  
Glas CHF 14.00 / 0,75l CHF 105.00

### Portwein

Tonel No. 12 Tawny Port – 10 Years  
Portugal, Porto - Quinta de la Rosa, Piñhao  
5 cl CHF 13.00

## Amuse Bouche

\*\*\*

Tuna-Tatar mit asiatischer Note mit Avocado,  
Gurke und leicht pikantem Avocado-Wasabi-Dip

oder unsere vegetarische Option

Knuspriges Parsonzer Ei  
auf jungem Spinat mit Dattarini-Tomaten an  
Schnittlauch Vinaigrette, Kräuterdip und Brotchips

\*\*\*

Gebratenes Saiblingfilet auf bunten Gemüsestreifen  
mit Petersilienkartoffeln und Champagner-Dill Sauce

oder unsere vegetarische Option

Senf-Eier auf jungem Lauch  
mit Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Weisses Toblerone Mousse mit Meringue,  
frischen Himbeeren und Sauerkirschen-Sorbet

oder

Regionale Käseauswahl mit  
Birnenknusper und fruchtigem Feigensenf

CHF 86.00 / vegetarisch CHF 76.00  
Preise inkl. MwSt.