**Menu I** Käse Tortellini mit getrockneten Tomaten, Rucola und Mozzarella

21.90

**Menu II**  Reh Ragout mit Rotkraut und Spätzli

24.90

**Menu III**

Zürich geschnetzeltes mit Marktgemüse und Hausgemachten Spätzli 39.90

**Menu IV** Risotto mit frischen Eierschwämmli und Belperknolle

26.50

**Menu V**

Hirsch Entrecote auf Kürbis- Maroni creme gebratene Pilze Sanddorn Jus und Rotkraut Knödel

32.50

**Menu VI**

Australisches Cassino Rinds Entrecote auf Marktgemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter 35.90

**Menu VII** Wolfsbarsch Filet auf Artischocken- Oliven creme, Marktgemüse und Chorizo Würfel 28.50

**Menu VIII** Kürbis- Dinkel Rondellen mit Wildschein Ragout 25.50

**Zu jedem Menu gibt ein Salat oder Suppe**

**Tagessuppe Heute:** Gemüse Consommé mit Basilikum Ravioli

**Kabeljau Knusperli mit Salat und Tartarsauce 26.50**

**Nüssli Salat mit Speck, Ei und Croutons 16.50**

**Unsere Weinempfehlung**

**Weisswein**

**Carm/ Rabigato**

**Region:** Douro  
**Herkunft:** Portugal- Almendra  
**Produzent:** Carm  
**Rebsorten:** Rabigato  
**Jahrgang:** 2020  
**Vinifizierung:** Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13 %

**1dl Fr. 7.30 Flasche 75 cl Fr. 51.00**

**Rotwein**

**Viñas del Lago**

**Region**: Ribera del Duero  
**Herkunft:** Spanien - Ribera del Duero DO  
**Produzent:** Bodegas Marta Maté  
**Rebsorten:** Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor  
**Jahrgang:** 2018  
**Vinifizierung:** 9 Monate Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14 %

**1 dl Fr. 8.20 Flasche 75 cl Fr.58 .00**