



Menü



für Lieb und Seele

Getränke

Rotwein

Florence Cape Blend 2020

By Aaldering - Stellenbosch, Südafrika

64% Pinotage, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Shiraz, 2% Merlot

Tiefes Purpurrot, in der Nase Kirsche, dunkle Beeren, Karamell und etwas Zigarrenrauch. Am Gaumen intensiv mit einem vollen Körper und schön eingebundenen Tanninen. Ein wunderbarer und fruchtbetonter Blend.

Weißwein

2022 Compleo Cuvée Blanc

Staatskellerei Zürich

80% Pinot Gris, 20% Chardonnay

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine ausgesprochen aromatische Nase mit einerseits blumigen Noten aber auch einem Touch Exotik: Ananas, Mirabellen und Golden Delicious, etwas Kamille und weissem Pfeffer. Viel ausdrucksvolle gelbe Frucht am Gaumen, nun auch Sommermelone, Limette und etwas Zitronenminze, sehr gekonnt aufeinander abgestimmt und mit einer passenden Frischnote unterlegt; eine zarte Fruchtsäße im aromatisch anhaltenden, eleganten Finale.

Bier

Feldschlösschen vom Fass

Alkoholfreies

Orangensaft
Diverse Softdrinks

Buffet

Vorspeise

Grosses Vorspeisenbuffet mit Mostbröckli-Carpaccio, Parmesanwürfel, geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Hauspastete mit Cumberlandsauce, Melonen-Rohschinken sowie fünf verschiedene Gemüse- und Blattsalate, drei Sorten Salatsauce und diverse Garnituren.

Hauptgang

Rindsfilet an Bernaise und Jus, Zanderfilets gebraten sowie gefüllte Pouletbrust - dazu Butternuddeln, Pilawreis und Rosmarin Bratkartoffeln, begleitet von drei verschiedenen Sorten Gemüse.

Dessert

Dessert-Türmli

Wo die Liebe
den Tisch deckt,
da schmeckt es
am Besten



Geniesst den Abend
und 'en Guete'

Evija & Sandy