

WILDMENU

Herbstsalatbouquet
mit Wildterrinen und Apfel-Chutney



Rieslingschaumsuppe



Zanderrückenfilet auf Rahmsauerkraut



Hirschfilet gebraten mit Wildrahmsauce
dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Rotweibirne

oder für die nicht so «Wilden» mit Rindsfilet



Herbstliche süsse Köstlichkeiten

3 Gang Menu	Vorspeise, Hauptgang, Dessert	sFr. 66.00
4 Gang Menu	Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert	sFr. 74.00
5 Gang Menu	Vorspeise, Suppe, Fisch, Hauptgang, Dessert	sFr. 89.00

Für Käseliebhaber: Käse der Käserei Kündig Rorschach anstatt Dessert
Aufschlag sFr. 4.00

GLASWEISER WEINGENUSS



WEISSWEINE 75 CL QUALITÄT

Lugana 2016 Trebbiano **eine Brise Gardaseeluft im Glas** 1.0dl. sFr. 6.80
Weingut Cà Maiol, Provinz Brescia Italien 7.5dl. sFr. 45.00

Grüner Veltliner 2015, Dornenvogel **sehr charakterstark** 1.0dl. sFr. 7.50
Weingut Glatzer, Curnuntum Österreich 7.5dl. sFr. 52.00



ROTWEIN 75 CL QUALITÄT

Angelo 2014 Syrah **am Rebstock getrocknet, wie ein kleiner Amarone** 1.0dl. sFr. 7.00
Weingut Angelo, Veneto in Italien 7.5dl. sFr. 47.00

Terras 2012 Tinta de Toro **toller Wein mit viel Klasse** 1.0dl. sFr. 7.80
Javier Rodriques, Toro in Spanien 7.5dl. sFr. 54.00

Barbera d`Alba D.O.C 2015 **ein Wein mit Finessen und Power** 1.0dl. sFr. 9.00
Mauro Molino Italien 7.5dl. sFr. 62.00

Maienfelder Blauburgunder 2015 1.0dl. sFr. 8.00
Weingut Möhr-Niggli, Maienfeld **die neue Generation in der Herrschaft** 7.5dl. sFr. 58.00