



**Angelo bianco Veneto (ITA)**

10cl 6.00  
75cl 39.00

Tolles Bouquet nach tropischen Früchten, Grapefruit, Zitrus und Pfirsich. Der Auftritt im Gaumen ist fruchtig, weich und mit einer intensiven Mineralität. Die Trauben trocknen direkt am Rebstock nach, indem nach dem idealen Reifegrad die Traubenstiele gequetscht werden, wodurch die Wasserzufuhr unterbrochen wird.

**Traubensorten:** Chardonnay, Sauvignon-Blanc



**Wegere-Wy, Negroamaro Apulien (ITA)**

75cl 5.50  
75cl 36.00

Dieser fruchtige, ins Violett spielende rubinrote Wein begeistert mit einem fülligen, geschmeidigen Körper und Aromen von Brombeere und Holunderbeere, etwas Kirsche und Vanille-, Schokolade- und Kakaonoten. Er ist sehr angenehm zu trinken und mit seinem langen Abgang ein nachhaltiger Genuss.

**Traubensorte:** Negroamaro

# Sonntagsmenu



**Tagesempfehlungen**

Fitnesssteller mit Fischknusperli	CHF 24.50
Salatschüssel mit Pouletstreifen	CHF 25.50
Rindsentrecote mit Kräuterbutter überbacken Kartoffelkroketten	CHF 39.50
Schweinssteak an Kräuterbuttersauce Mit Gemüse und Pommes frites	CHF 31.50
6 Pouletflügeli, Haussauce mit Pommes	CHF 22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	CHF 25.50

# Sonntagsmenu

**Chacheli-Salat mit Speck**

\*\*\*

**Currycremesuppe mit Frühlingsrolle**

\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**

**Butterrösti mit Marktgemüse**

\*\*\*

**Coupe Chocolat «Liégeoise»**

Menü Komplet CHF 57.00

Menü Hauptgang CHF 39.50