

gurmee gnuss für dähei

<p>22. - 24. januar wiikendmönü kreiert von hanspeter hussong ehemals wiesengrund uetikon am see</p>	<p>29.- 30 januar wiikendmönü kreiert von roland häusermann</p>	<p>5.- 7. februar wiikendmönü kreiert von andré jaeger ehemals fischerzunft schaffhausen</p>
<p>himmel & erde apfel, entenlebermousse, moussline portweinjus *** rosmarinsüppchen mit honig *** geschmorte bäcklein vom rindli und chälbli anna kartoffeln *** crêpes susette vanilleglace</p>	<p>lachs.- avocadotatar randencarpaccio *** engadiner hochzeitssüppchen *** kalbshackbraten senfsoose, härdöpfelstock, ärbs & rüebli *** brännti gräm</p>	<p>teegeräuchte entenbust linsen, artischocken *** currycrèmesüppchen knusper spring roll *** zander aus dem lago maggiore in der folie fenchel. orangen, salzkartoffeln *** flambierte thaimango vanilleglace</p>
<p>menu komplett 76.–</p>	<p>menu komplett 68.–</p>	<p>menu komlett 83.–</p>
<p>weinempfehlung tobelos 2016 / rioja crianza 7.5 dl 32.–</p>	<p>weinempfehlung schloss goldenberg auslese 2018 7.5 dl 25.–</p>	<p>weinempfehlung château faugère 2008 bordeaux, st.emilion 7.5 dl 55.–</p>

gurmee gnuss für dähei

<p>12.- 14. februar valentinsmönü kreiert von roland häusermann</p>	<p>19.- 21. februar wiikendmönü kreiert von peter schnaibel ehemals taggenberg, winterthur</p>	<p>26.- 21. februar wiikendmönü kreiert von wädi egli + roland häusermann ehemals löwen, veltheim, winterthur</p>
<p>carpaccio apfel, birne, moschtbröckli ***</p> <p>blättereig-herzpastetli pilze ***</p> <p>kalbsfilet im kräutermantel sherryjus, kartoffelgratin jungs gmües ***</p> <p>apfelküchlein im glas vanillesauce</p>	<p>taboule rich crevetten ***</p> <p>tomatenconsomee basilikum royal ***</p> <p>geflügelragout steinpilzsauce, rosenkohlblätter kartoffelgnoggi ***</p> <p>winterstrudel punschsauce</p>	<p>trampo mallorquinischer gemüesalat ***</p> <p>ravioli brigitte alpkäse ***</p> <p>wädis klabshaxe safranrisotto ***</p> <p>eiskaffee a la eintracht wädis speziell chuttle 18.–</p>
<p>menu komplett 74.–</p>	<p>menu komplett 64.–</p>	<p>menu komlett 59.–</p>
<p>weinempfehlung tobelos 2016 / rioja crianza 7.5 dl 32.–</p>	<p>weinempfehlung malbec, familie schenk, rudolfingen 7.5 dl 25.–</p>	<p>weinempfehlung tessiner melot 7.5 dl 32.–</p>