

## Tagesapéro

---

Vernaccia di San Gimignano "Fiore" DOCG 2015	1 dl	8.50
Toscana, Elisabetta Fagioli	Flasche	56.00

## Tagesangebot

---

„Salad Niçoise“	Vorspeise	16.50
Blattsalat mit weissem Thunfisch, Grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Zwiebeln (MSC Thunfisch aus nachhaltigem Fischfang)		

Jakobsmuschel und Sockeye Wildlachs kalt geräuchert	Vorspeise	22.50
Rucolasalat mit Nussvinaigrette (MSC- Jakobsmuscheln und Wildlachs geräuchert von unserem Berufsfischer, Sämi Weidmann in Stäfa)		

Gebratene Entenbrust mit maurisch gewürztem Jus		31.00
---	--	-------

Tagesbeilage:	eine	7.00
Weisse Bio Polenta, Kohlrabi	zwei	11.00

## Minidessert

---

Coupe Dänemark		7.50
----------------	--	------

## Weine

---

<b>weiss</b>	Côtes du Rhône blanc 2015	1 dl	7.50
	Rhône, E. Guigal (65% Viognier, 15% Roussanne, 8% Marsanne, 8% Clairette, 2% Bourboulenc, 2% Grenache blanc)	Flasche	49.00
	Coò 2010	1 dl	10.00
	Ticino, Christian Zündel (Chardonnay) MDVS	Flasche	67.00
<b>rosé</b>	Clair de Rose 2016	1 dl	6.50
	Pays d'Oc, Les Jamelles (Grenache & Cinsault)	Flasche	43.00
<b>rot</b>	Dôle 2013	1 dl	7.80
	Valais, Anne-Catherine & Denis Mercier (Gamay, Pinot Noir) MDVS	Flasche	52.00
	Scalin 2014	1 dl	8.70
	Ticino, Cantina Kopp von der Crone Visini (Merlot) MDVS	Flasche	58.00
	Saint Joseph "Vignes de L'Hospice" 2010	1 dl	14.00
	Rhône, E. Guigal (Syrah)	Flasche	95.00