

Tagesapéro

| | | |
|--|---------|-------|
| Riesling „Ürziger Würzgarten“ Kabinett 2015 | 1 dl | 9.00 |
| Joh. Jos. Christoffel Erben / Robert Eymael, Mosel | Flasche | 63.00 |

Tagesangebot

| | | |
|--------------------------------|-----------|-------|
| Jolly Melone mit Parmaschinken | Vorspeise | 16.50 |
| | Hauptgang | 27.50 |

| | | |
|---|--|-------|
| Salat von MSC-Meeresfrüchten auf Rucolabeet (MSC Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fischfang) | | 31.00 |
|---|--|-------|

| | | |
|--|--|-------|
| T-Bone Steak vom Alpschwein | | 34.00 |
| Gefüllte Champignons und Datterinitomaten (Alpschwein von der Metzgerei Rust, Neu St.Johann) | | |

| | | |
|-------------------------|------|-------|
| Tagesbeilagen: | eine | 7.00 |
| Couscous, Ofenaubergine | zwei | 11.00 |

Minidessert

| | | |
|--|--|------|
| Wein crème mit frischen Beeren vom Bürkliplatz | | 7.50 |
|--|--|------|

Weine

| | | | |
|-------|---|---------|-------|
| | Suure Moscht vom Seehaldenhof in Mammern TG | 3 dl | 4.50 |
| weiss | Petit Gris IGT 2011 | 1dl | 8.00 |
| | Andy Cook & Philippe Gard, Côtes Catalanes (Grenache Gris & Carignan Gris) | Flasche | 54.00 |
| | Viognier 2017 | 1dl | 8.50 |
| | Kopp von der Crone Visini MDVS, Barbengo | Flasche | 59.00 |
| rosé | Lazarra D.O. 2016 | 1 dl | 7.00 |
| | Familia Piqueras, Valencia (Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah, Merlot und C.S.) | Flasche | 47.00 |
| rot | Chianti Classico "Cortevicchia" Riserva 2014 | 1 dl | 7.00 |
| | Alessandro e Andrea Sderci, Toscana | Flasche | 47.00 |
| | La Revilla 2012 | 1 dl | 8.50 |
| | Familie González Beteré, Ribera del Duero (Tinta Fina) | Flasche | 57.00 |
| | Terraferma 2010 | 1 dl | 10.50 |
| | Christian Zündel MDVS, Beride (Merlot, Barrique) | Flasche | 72.00 |