

# März

## Speisen

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Kohlrabicrèmesuppe VEGETARISCH	mit sautierten Champignons	12.50
Blattsalat VEGETARISCH	an Orangenvinaigrette mit lauwarmem Ziegenkäse, Pinienkernen und Honig	17.50
Lachstranche	an Limettensauce mit Spinat und Reis	36.00
Beef Burger	mit Bärlauchpesto, Parmesan, Rohschinken und Pommes Allumettes	30.50
Lammrack	an Rosmarinjus mit Spinat und Kartoffelgratin	46.00
Zitronen-Ricotta Ravioli (Patrizia Fontana) VEGETARISCH	mit Rucola, süss-sauren Cherrytomaten und Parmesan	27.50
Hausgemachte Brownies	mit weissen Schoggi-Stückli und Rahm + Vanille Glace	9.00 +3.50

## Weissweine

Land	Bezeichnung	Menge	Preis
F	<b>Le Bouquet IGP 2017</b> Laporte, Saint-Satur, Loire Traubensorte: Sauvignon Blanc	10 cl 75 cl	8.00 56.00
CH	<b>Stadt Zürich Riesling-Sylvaner AOC 2016</b> Weingut Landolt, Zürich Traubensorte: Riesling-Sylvaner	10 cl 75 cl	8.50 59.50

## Rotweine

Land	Bezeichnung	Menge	Preis
P	<b>Très Bagos Reserva 2015</b> Lavradores de Feitoria, Sabrosa, Douro Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franc, Tinta Roriz	10 cl 75 cl	8.50 59.50
F	<b>Château Croix de Mai 2015 (M 2016)</b> Château Croix de Mai, Médoc Traubensorten: Merlot, Petit Verdot, Malbec	10 cl 75 cl 150 cl	9.50 66.50 136.00

## Wintergetränke

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Heisse Degenried Schokolade	mit Schlagrahm und Marshmallows	7.50
Birnenwald Punsch	Alkoholfrei mit 2cl Rum	5.50 8.50
Birnenwald Schorle	Alkoholfrei	5.50
Birnenwald Spritz	mit Prosecco	13.00