WEIHNACHTEN 2026

# Weihnachtsmenu

WELCOME DRINK

## Weihnachts-Bowle

*mit Cranberry und Orange (mit oder ohne Alkohol)*

ERSTE VORSPEISE

## Nüsslisalat

*mit glasierten Marroni und Apfelwürfeln an Honig-Dijon-Vinaigrette*

ZWEITE VORSPEISE

## Kürbis-Pastinaken-Cremesuppenduett

*mit Kräuteröl und frittiertem Ingwer*

HAUPTGANG NACH WAHL

## Rindsfilet-Medaillons

*zart rosa an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse*

## Zürcher Geschnätzlets

*mit Röschti und Gemüse*

## Saiblings-Piccata

*auf Risotto Nero*

## Hausgemachte Nudelteigtäschli

*mit Steinpilz-Marronifüllung und Trüffelrahmsauce*

DESSERT

## Lauwarmes Schoggiküchlein

*mit ummanteltem Zimt-Glace*

4-GANG MENU 95.- ✦ 4-GANG MENU KLEIN 85.-

*inklusive Welcome-Drink · Preise in CHF*

WEIHNACHTEN 2026

# Weinempfehlungen

✦ UNSERE EMPFEHLUNG DES JAHRES

## Marrenon Gardarèm

Rotwein · Marrenon, Luberon, Frankreich · Syrah, Grenache · 15 %

*Im Barrique gereifte Spitzencuvée aus ausgesuchten Parzellen im Luberon. Voller Auftakt mit Cassis, reifen dunklen Früchten und Süssholz, dazu feine Röstnoten und samtige Tannine. Ideal zum Rindsfilet.*

| | |
|---|---|
| *1 dl* | **12.50** |
| *Flasche* | **80.-** |

## WEISSWEINE

### Nobler Weisser — 1 dl 10.- · Flasche 55.-

Nadine Saxer, Neftenbach · Riesling Silvaner · 12 %

*In der Nase zeigen sich exotische Aromen sowie ein Hauch von Pfirsich. Im Gaumen erfrischend mit einem angenehmen Schmelz. Ein eleganter Riesling-Silvaner – ideal zum Apéro und zu den Vorspeisen.*

### Milvus weiss Cuvée — 1 dl 9.- · Flasche 45.-

Weinbau Eberhard, Hausen am Albis · Johanniter, Seyval Blanc, Solaris · 12.8 %

*Frisch und fruchtig: Der Johanniter erinnert an Apfel, Birne und Quitte, Seyval Blanc bringt eine angenehme Frische, Solaris eine ganz leichte Honignote. Passt sehr gut zu Fisch aus einheimischen Gewässern und zu Käse.*

### Alleskönner Weiss — 1 dl 9.- · Flasche 45.-

Becker Landgraf, Rheinhessen, Deutschland · Rivaner, Riesling, Weissburgunder

*Das Multitalent aus Rheinhessen: in der Nase Aromen exotischer Früchte, am Gaumen saftig mit viel Frucht und moderater Säure. Im Stahltank ausgebaut, passt er zu fast allen Speisen und ebenso gut zum Apéro.*

## ROSÉ

### Nobler Rosé — 1 dl 10.- · Flasche 55.-

Nadine Saxer, Neftenbach · Pinot Noir (Blauburgunder) · 12.5 %

*Der Nobler Rosé von Nadine Saxer aus Neftenbach offenbart in der Nase feine Noten von Quitte und eine erfrischende Zitrusaromatik. Am Gaumen überzeugt dieser Wein durch seine spritzige und belebende Art.*

## ROTWEINE

### De Bsunderi Barrique — 1 dl 11.- · Flasche 65.-

Milvus rot, Weinbau Eberhard, Hausen am Albis · Léon Millot, Cabernet Jura, Cabernet Noir · 15.5 %

*Biologisch angebaut am höchstgelegenen Weinberg des Kantons Zürich. Léon Millot sorgt für Gehalt und samtige Tannine, Cabernet Jura für Aromatik, Cabernet Noir rundet ab – dunkelrot, kräftig und im Barrique gereift.*

### Puisseguin Saint-Emilion — 65.-

Château Soleil, Bordeaux · Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot · 13.5 %

*Vom Kalksteinplateau von Puisseguin, einer Nachbar-Appellation von Saint-Emilion. Reife dunkle Frucht mit Cassis und Brombeere, dazu würzige Noten vom Ausbau im Eichenfass. Am Gaumen saftig und ausgewogen.*

### Girolate Bordeaux Rouge — 95.-

Bordeaux · 14.5 %

*Dichtes Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase Brombeeren und Blaubeeren, elegante Röstaromen und Gewürznoten. Am Gaumen kräftig und vollmundig, mit gut strukturierten Tanninen und langanhaltendem Abgang.*

### Terre Brune Superiore — 85.-

Santadi, Sardinien, Italien · Carignan · 15 %

*Tiefes Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. In der Nase seltene, komplexe Aromen von Pflaumen und Blaubeeren, süsse Gewürze, Lorbeer, Wacholder sowie Noten von Tabak und Schokolade.*

*Preise in CHF · Flaschen 75 cl*