Höcklistein
WEINGUT AM ZÜRICHSEE

Finest food stories:

Chardonnay & Pinot Noir vereint in exquisiter Finesse

Donnerstag, 23. Mai 2024

Apéro mit Ufergold

Badischer Spargel
getoppt mit einem Ibérico de Bellota
Chardonnay Schmidheiny 2021

***

Gebratenes Lachsfilet mit Miso-Beurre-Blanc
auf Selleriepüree | knuspriger Quinoa
Chardonnay Egg 2021

***

Roastbeef vom Black Angus Rind mit Ochsenschwanzjus
Grünspargeln | Zwiebelconfit | Kartoffelschaum
Pinot Noir Egg 2019

***

Marinierte Erdbeeren | Basilikum | Oliven

Auf Wunsch zusätzlicher Käsegang:
Fette Berta mit lauwarmem Schlorziflade
zusätzlich CHF 12

***

CHF 145
4 Gang Menu inkl. Weinbegleitung, Wasser & Kaffee

Wir geben Ihnen sehr gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.
Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt

Schwarze Gabel
Catering & Private Dining