

## Herbstliche Tavolata

Ein Spaziergang durch unsere Speisekarte,  
zum Teilen und Geniessen

Die Tavolata kann nur für alle Personen  
am Tisch bestellt werden

Tavolata in 5 Gängen      CHF 98  
mit Wein                      CHF 137

4 Gänge nach Wahl        CHF 84  
mit Wein                      CHF 116

3 Gänge nach Wahl        CHF 70  
mit Wein                      CHF 95

### TAPAS

Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Sauce  
Gemüse-Tempura mit Miso-Dip  
Geflügellebermousse mit Portweinbrot  
Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl

*1 dl Cuvée Catherine, Schaumwein von Pünter Weinbau, Stäfa*

### VORSPEISEN

Herbstsalat mit Trauben, Steinpilzen, Kürbiskernöl-Vinaigrette  
Hausgeräucherter Swiss Alpine-Lachs mit Wasabi-Avocado-Sauce  
Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelöl

*1 dl Chardonnay, Weingut Bachmann am Zürichsee, Stäfa*

### HAUPTGANG

Geschnetztes vom Oberländer Reh mit Pilzen  
Gebratene Ostschweizer Perlhuhnbrust mit Zitronen-Thymian-Sauce  
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Kürbissauce  
Rotkraut mit glasierten Marroni und hausgemachte Spätzli

*1 dl Castellum Divico von Daniel Müller, Grüningen*

### KÄSE

3 verschiedene Natürli-Käse aus dem Zürcher Oberland vom Brett

*1 dl Blauburgunder, Weingut Bachmann am Zürichsee, Stäfa*

### DESSERT

Kornelkirschen-Parfait mit Haselnuss-Bruchschokolade  
Marroni-Bitterschokoladen-Mousse  
Hausgemachte Öpfel-Chüechli mit Vanillesauce

*4 cl Abigröpfli, Süsswein von Pünter Weinbau, Stäfa*