



VOM 14. BIS 24. SEPTEMBER 2017

**DIE GENUSSWOCHE**

Im Rahmen der **GENUSSWOCHE** 2017,  
geniessen Sie unser spezielles „**Wine and Dine**“ Menu,  
kreiert und zubereitet mit nachhaltigen Produkten  
ausschliesslich aus unserer Region...

### Ein Gruss aus der Küche

Faltigberger Schafskäse mit Rütner Honig gebacken  
dazu Walder Rauchspeck und Möckli von einjährigem Sunneland Käse

*1dl Cüpli Schaumwein*  
*AOC Uetikon, Weingut Erich Meier*

### Vorspeise

Blattsalatkomposition serviert im Knusperkörbli  
mit Hittenberger Bio-Ei  
und frittiertem Walder Mutschli Käse  
an unserer Kräuter Vinaigrette

*1 dl Riesling*  
*AOC Uetikon, Weingut Erich Meier, 2016*

### Hauptgang

Panierte Schweinsröllchen  
gefüllt mit heimischem Schinken,  
Sunnelandchäs und Bauernschüblig  
Bratkartoffeln gewürzt mit unseren Garten Kräutern  
Fägswiler Bio Gemüsepotpourri

*1 dl Stäfner Pinot Noir*  
*AOC Zürichsee, Weingut Rütihof, 2013*

### Dessert

Trilogie von Albert's Hittenberger Äpfeln  
Apfeltarte / Apfel-Rahmparfait / Süssmostcreme

Menu inkl. Weine CHF 74.50 pro Person  
Menu ohne Weine CHF 55.50 pro Person