



Weincomedy-Schiff

Menu & Weine

Zur Begrüssung

Sauvignon Blanc, Rosenberg, 2025, AOC Zürichsee

Vorspeise

Selleriecrèmesuppe verfeinert mit Trüffelöl
und knusprigen Croûtons

Weinbegleitung: Vin Mousseux Blanc BRUT, AOC Zürichsee

Hauptgang

Coq au Vin in Rotwein geschmort,
serviert mit saisonalem Schmorgemüse und cremiger Polenta

oder

Planted Steak auf aromatischem Schmorgemüse,
dazu Polenta mit getrockneten Cherrytomaten

Weinbegleitung: Quintner Pinot Noir/Shiraz, 2023, AOC St. Gallen

Dessert

Kirsch-Quarkcrème mit knusprigem Krokant und frischen Früchten

Weinbegleitung: Royal Süsswein 2017

Alle Weine stammen aus dem Weingut Kümin Freienbach

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch, Fisch und Brot. 🌱 Vegan