

HAUSER LIVING
WEIHNACHTSMARKT

Weisswein

KERNER | Zürich aoc
Daniel Schweizer (Zürichsee), 2016/17
Kerner; Stahltankausbau
1dl CHF 8
7.5dl CHF 63

RIESLING 'Hinters Kirchl' | Niederösterreich
Weingut Petra Unger (Kremstal-Österreich), 2016
Riesling; Stahltankausbau
1dl CHF 8
7.5dl CHF 56

Rotwein

FLÄSCHER PINOT NOIR | Graubünden aoc
Weingut Davaz (Bündner Herrschaft), 2017
Pinot Noir; Stahltankausbau
1dl CHF 8
7.5dl CHF 56

DAS PHANTOM | Mittelburgenland
Weingut K+K Kirnbauer (Burgenland-Österreich), 2016
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah;
bis 18 Mt. Barriqueausbau
1dl CHF 10
7.5dl CHF 70

Schaumwein

BOLLINGER 'Cuvée Special'
Champagne Bollinger, Frankreich
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier; Flaschengärung
1dl CHF 13
7.5dl CHF 90

TONDO | Prosecco di Treviso doc
Paladin (Veneto-Italien)
Glera; Tankgärung
1dl CHF 7
7.5dl CHF 48

Softgetränke

Schnäuzer Bier
3,3dl CHF 5

Apfelsaft
3dl CHF 4

Wasser
5dl CHF 5

Bergkräuter-Aufguss
3dl CHF 5

Von der Outdoor-Küche

Topinambur-Suppe mit Safran, Federkohl Chips und Focaccia
CHF 10
Mit Trüffel | Tagespreis

Tatar vom Galgenen Kalb Piemonteser Art mit Auberginen-Aufstrich, Stunden Wachtelei, Randenpürée, Focaccia
CHF 18
Mit Trüffel | Tagespreis

Ragout vom Weiderind an Wachholder-Habichtpilzjus mit Bramata-Polenta vom Linthmais, Berggartenkohlgemüse, Ofentomaten
CHF 26

Raclette Pavillon

200g Raclette, 6 Monate gereift vom Käser, mit Bergkartoffeln
. Mit Kräuter und Pfeffer | CHF 12
. Mit Rindstrockenfleisch-Streifen und Birnenchutney | CHF 16
. Mit frisch gehobeltem weissem Trüffel | Tagespreis

Vom Feuer

Forelle im Kräuterbrot mit gehobeltem Meerrettich, Sauerrahm und caramelisiertem Honig-Lauch
CHF 12

Von der Comestibles-Theke

Fine de Claire Austern
CHF 5 / Stk.

Rauchlachs-Hüttenkäse Tartar auf Toast
CHF 3

Entenleber-Terrine auf Toast
CHF 5

Seafood-Appetizer
CHF 5



Partner

Ruchweid
Cavetta Vinothek
Zahner Comestibles