



Silvester 2009/2010 Menü im Coco

Entenspiess mit Entenleber Shitake, Pakjoy und glasiertem Apfel mit Koreanderöl

Prager, Riesling Federspiel 2007 Steinriegel

Vanille Nage mit gebratener Jakobsmuschel

Luna, Conti Zecca 2007

Hecht vom Zürisee im Rohschinken - Kartoffelmantel auf Lauchgemüse

Chateau Charmail, Haut Médoc 2005 Magnum

Gemüse – Korb

Rinderfilet Black Angus vom Holzkohlengrill mit Risotto und Kefen

The Zin, Zinfandel Lodi 2005

Schokoladentrüff Torte an Bitterorangensauce und Wallnusseis

Champanger Louis Roederer Brut Grand Cru

Menü inkl. Wein und Wasser	Fr. 200.10
Menü	Fr. 125.00

Tischreservation bitte per Telefon: 044 211 98 98