

GENUSSMENU

WEISSBURGUNDERCRÉMESUPPE MIT SCHÜTTELBROT-GRISSINI

ODER

GEBEIZTER & GEBRATENER SAKU TUNA MIT AVOCADO & OLIVENSAND

ODER

NÜSSLISALAT MIT SAKURA KRESSE & HAUSSDRESSING

HAUPTGANG

ENTRECÔTE VOM HEIMISCHEN RIND ALLA FIORENTINA
MARSALA-WEINSAUCE MIT ROSMARIN & APPENZELLER LARDO
RUCOLA & HANDGEDREHTE BÜNDNER BERGKARTOFFELGNOCCHI

ODER

GEBRATENE STREIFEN VOM SEETEUFELBÄGGLI
CRÉMESAUCE MIT MORCHELN & VECCHIA ROMAGNA
HANDGEZOGENE BÄRLAUCH-TAGLIATELLE

ODER

OFFENE LASAGNE MIT GRÜNEN SPARGELN & TOMATENKAVIAR
RICOTTACRÉME MIT PROVOLONE

DESSERT

OLIVENÖL-SCHOKOLADENMOUSSE-WÜRFEL MIT HEIDELBEEREN

MENU KOMPLETT

VORSPEISE & HAUPTGANG

HAUPTGANG

VORSPEISE

HAUPTGANG

DESSERT

SECHSUNDDREISSIG

ZWEIUNDDREISSIG

VIERUNDZWANZIG

ZEHN

ACHTZEHN

SECHS

I/2 PORTION

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

KOFL SAUVIGNON BLANC 2017 | KELLEREI KURTATSCH | ITALIEN

I DL 7.00

FLÄSCHER PINOT BLANC 2017 | HANSRUEDI ADANK | SCHWEIZ

I DL 8.00

ROTWEIN

FLÄSCHER PINOT NOIR 2017 | HANRUEDI ADANK | SCHWEIZ

I DL 7.50

SENDAL DEL ORO 2017 | VIZCARRA | SPANIEN

I DL 7.00