

GENUSSMENU

CRÉMESUPPE VON SÜDTIROLER SPARGELN & FLAUDERPRALINE

ODER

3-ERLEI VOM GERÄUCHERTEN SWISS-ALPIN LACHS

ODER

NÜSSLISALAT MIT SAKURA KRESSE & HAUSDRESSING

HAUPTGANG

GESCHNETZELTES VOM KALBSBÄGGLI
VECCHIA ROMAGNA-CRÉMESAUCE MIT MORCHELN
WEISSE SÜDTIROLER SPARGELN & ROTWEIN-TAGLIATELLE

ODER

FILETSTÜCK VOM NORWEGISCHEN SKREI-KABELJAU
NOILLY-PRAT-LIMETTENJUS
„SÜSSE“ PETERSILIENWURZEL & FREGOLASOTTO

ODER

BUCHWEIZEN-PIZZOCHERI MIT BÜNDNER BERGKARTOFFELN
CRÉMESAUCE VOM URNÄSCHER MUTSCHLI

DESSERT

PANNA COTTA MIT HORNVEILCHENGELEE, CRUMBLE & RHABARBER

Menu komplett		sechsunddreissig
Vorspeise & Hauptgang		zweiunddreissig
Hauptgang		vierundzwanzig
Vorspeise		zehn
Hauptgang	1/2 Portion	achtzehn
Dessert		sechs

WEISSWEIN

KOFL SAUVIGNON BLANC 2007, KURTATSCH | ITALIEN DL 7.00

MAIENFELDER CUVEE BLANC 2017, MAIENFELD | SCHWEIZ DL 7.50

ROTWEIN

FLÄSCHER PINOT NOIR, 2017, ADANK | FLÄSCH | SCHWEIZ DL 7.50

SENDAL DEL ORO, VIZCARRA 2017, RIBERO DEL DUERO DL 7.00