

GENUSSMENU

CRÉMESUPPE VOM WAADTLÄNDER YVORNE MIT ARTISCHOCKEN
RAUHLACHSPRALINE & PAPRIKACHIPS

ODER

ROHSCHINKENTÖRTLICH MIT FRISCHKÄSE, TRÜFFEL & BALSAMICOKAVIAR

ODER

BLATTSALAT MIT SPARGELCHIPS & SCHÜTTELBRITGRISSINI

HAUPTGANG

GESCHMORTER SCHULTERSPITZ VOM RIND
WEINSAUCE MIT „SÜSSEM“ ESSIG, LORBEER & SÜDTIROLER LAGREIN
GRÜNE SPARGELN & TESSINER POLENTA MIT JERSEY BLUE

ODER

GEBRATENE ATLANTIK-JAKOBSMUSCHELN MIT OLIVENBUTTER
SAFRAN BLUMENKOHL & ASCONESER RISOTTO MIT KRESSE

ODER

WEISSE SÜDTIROLER SPARGELN „MILANESE“
KRÄUTERRÜHREI MIT BURRATA & NEUE BRATKARTOFFELN

DESSERT

PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA-RIEGEL

Menu komplett		sechszwanzig
Vorspeise & Hauptgang		zweiundzwanzig
Hauptgang		vierundzwanzig
Vorspeise		zehn
Hauptgang	1/2 Portion	achtzehn
Dessert		sechs

WEISSWEIN

YVORNE GRAND CRU | DOMAINE DE LA PIERRE LATINE, 2017 | SCHWEIZ, VAUD DL 8.50

FLÄSCHER PINOT BLANC | HANSRUEDI ADANK, 2017 | SCHWEIZ, FLÄSCH DL 8.00

ROTWEIN

GEMEI IGT | WEINGUT OTTELLA, 2015 | ITALIEN, VENETO DL 7.50

SOLARCE | BODEGAS CASA LA RAD, 2016 | SPANIEN, RIOJA DL 7.00