



## *Menu du plaisir de «l'Obstberg»*

*Gefüllte mediterrane Kalbs-Terrine «Obstberg»,  
begleitet von Trüffelbrie & buntem Salatbouquet*

\*\*\*

*Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchis an Salbeibutter,  
serviert mit Fave-Bohnen, Spinat & Pecorino*

\*\*\*

*«Trio» vom Jura Lamm & seinem Crostini «Fiorentina»,  
an Whisky-Rosmarinjus, serviert auf Gemüse-Puy-Linsen*

\*\*\*

*Hausgemachtes Caramel-Schokoladenbiskuit-Törtchen  
im Glas serviert, begleitet von Limonen-Sorbet*

*oder*

*Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten Jumi*

\*\*\*

\*\*

\*

**3 Gänge CHF 69.00**

**4 Gänge CHF 79.00**

**5 Gänge CHF 89.00**

### **Weinempfehlungen**

*1. Gang*

**Petite Arvine, Grand Métral 2017**

*1 DL CHF 7.70/ 7.5 DL CHF 57.00*

*2. Gang*

**Chardonnay «Grand Ardeché» 2016, FR**

*1 DL CHF 7.40/ 7.5 DL CHF 56.00*

*Hauptgang*

**Macho Man 2017, Casa Rojo, ESP**

*1 DL CHF 9.80/ 7.5 DL CHF 68.00*

*Dessert*

**«Sauternes» Château Mayne du Hayot 2007, FR**

*1 DL CHF 9.50/ 7.5 DL 69.00*

*Käse*

**Laurona 2010, ESP**

*1 DL CHF 9.40/ 7.5 DL 66.00*