



*Nebst unserem à la Carte Angebot, bieten wir Ihnen ab 18.00 Uhr
unser Valentinstags-Menu an.*

Mittwoch, 14. Februar 2018

*Mediterrane Kalbsfleisch-Terrine mit Portwein-Gelée,
serviert auf einem Waldpilz-Tartar und Kräutersalat-Bouquet*

**Riesling „Obstberg“ Weingut Bauer 2016
Pfalz, Deutschland**

*Sautiertes Skreifliet-Medaillon (NOR)
auf „Nero di Seppia“ Tagliatelle & Hummerschaum*

**Chardonnay „Grand Ardèche“ 2014
Burgund, FR**

*Niedergegartes rosa „Côte de Boeuf“ (CH)
an Café de Paris Sauce, begleitet von
jungen Bratkartoffeln & provenzalischen Rüben-Ratatouille*

**Laurona Reserva, René Barbier 2008
Monsant, Spanien**

*Warmer Waldbeeren-Gratin
mit Bourbon-Vanilleglace und frischen Früchten*

**Moscato d`Asti „Biancospino“ La Spinetta
Piemont, Italien**

oder

*Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten Jumi
Châteauneuf du Pape, Jérôme Quiot, Rhône 2014*

Rhône, Frankreich

CHF 79.00

Weinempfehlung

Geniessen Sie unsere Weinreise, zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.

CHF 42.00