



**Silvestermenu «Vegetarisch»
Sonntag, 31. Dezember 2017**

Flûte Champagner «Jacquart» zur Begrüssung

Amuse bouche

*Waldpilz-Tartar auf Kartoffel-Selleriecrème,
begleitet von geräucherten Cherry-Tomaten
**Riesling «Obstberg» Weingut Bauer 2016
Pfalz, Deutschland***

*Grilliertes Gemüse an Paprika-Olivenöl,
begleitet von einem Zucchinisüppchen
**Alvarinho «Das isch Läbe» 2016
Vinho Verde, Portugal***

*Sautierter Tofu an leicht pikanter BBQ-Marinade,
serviert auf Riso Venere
**Merlot Biasca, Feliciano Gialdi 2015
Tessin, Schweiz***

*Grilliertes Auberginen-Türmchen mit Kürbis & Broccoli,
begleitet von warmen Tomaten-Confit
und blauen Kartoffel-Chips
**Châteauneuf du Pape, Jérôme Quiot, Rhône 2014
Rhône, Frankreich***

*Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten «Jumi»
**Laurona Reserva, René Barbier 2008
Monsant, Spanien***

*Hausgemachte Kokos-Crêpes mit
Mandarinen-Himbeeren-Füllung und Mango-Sorbet
**«Sauternes» Château Mayne du Hayot 2007
Bordeaux, FR***

CHF 115.00

Weinempfehlung

Geniessen Sie unsere Weinreise.

Zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.

CHF 56.00