



**Valentinstags-Menu**  
**Donnerstag, 14. Februar 2019**

*Feine Tranchen von geräucherter Entenbrust (F)*  
*mit Geflügel-Kräuter Terrine «Obstberg»*  
*& Portwein-Balsamico-Reduktion*  
**Petite Arvine, Grand Métral 2017**  
**Wallis, Schweiz**

\*\*\*

*Sautierte Jakobsmuschel (CAN) auf offenem*  
*Apfel-Speck-Raviolo, serviert mit Brunnen-Kresseschaum*  
**Chardonnay «Grand Ardèche» 2016**  
**Burgund, FR**

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef vom «Irish Black Angus»*  
*an Lavendel-Bearnaise, begleitet von*  
*Süsskartoffel-Galetten, glasierten Kefen & Radieschen*  
**MACHO Men, Casa Rojo 2017**  
**Jumilla, Spanien**

\*\*\*

*Hausgemachte Tarte von Schokolade & Erdbeeren*  
*mit einem knusprigen Blüten-Tuiles*  
**Moscato d`Asti «Biancospino» La Spinetta**  
**Piemont, Italien**

oder

*Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten Jumi*  
**Langhe Nebbiolo «La Spinetta» 2015**  
**Piemont, Italien**

\*\*\*

CHF 79.00

**Weinempfehlung**

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

CHF 42.00