



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

*Buntes Carpaccio von grilliertem Gemüse,  
serviert mit einer Tomaten-Terrine & Portwein-Balsamico-Reduktion*

**Petite Arvine, Grand Métral 2017**  
**Wallis, Schweiz**

\*\*\*

*Lauwarmes Ziegenkäse-Medaillon auf offenem  
Gemüse-Raviolo, serviert mit Brunnen-Kresseschaum*

**Chardonnay «Grand Ardèche» 2016**  
**Burgund, FR**

\*\*\*

*Türmchen Süsskartoffel-Galetten & buntem Rüben-Ratatouille  
Begleitet von glasierten Kefen, Radieschen & Safranschaum*

**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 69.00

**Weinempfehlung**

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

CHF 42.00