



**Weihnachtsmenu «Vegetarisch»
Sonntag, 24. Dezember 2017**

Amuse bouche

*Avocado-Papaya Türmchen mit Nüsslisalat
und gerösteten Pinien-Kernen, an Basilikum-Joghurtsauce*

**Riesling «Obstberg» Weingut Bauer 2016
Pfalz, Deutschland**

*Grillierte Zucchini-Röllchen mit Feigen-Nussfüllung
und Randenschaum*

**Alvarinho «Das isch Läbe» 2016
Vinho Verde, Portugal**

*Mit Ratatouille gefüllte Tomate auf
weisser Waldpilz-Polenta und Safransauce*

**Laurona, René Barbier 2010
Monsant, Spanien**

*Mandarinen-Panna Cotta auf Waldbeeren-Coulis,
serviert mit einem Mango-Sorbet*

**Moscato d`Asti «Biancospino» La Spinetta
Piemont, Italien**

oder

Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten Jumi

**Bolgheri Rosso «Grattamacco» 2016
Toskana, Italien**

CHF 69.00

Weinempfehlung

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

CHF 42.00