



Weihnachtsmenu
Sonntag, 24. Dezember 2017

Amuse bouche

*Hausmarinierter Graved Lachs (NOR) serviert mit einem
Avocado-Büffelmozzarella-Mango Türmchen
und gerösteten Pinien-Kernen*

Riesling «Obstberg» Weingut Bauer 2016
Pfalz, Deutschland

*Grillierte Jakobsmuschel (F) auf Feigen-Nuss-Raviolo
und Granny Smith-Schaum*

Alvarinho «Das isch Lübe» 2016
Vinho Verde, Portugal

*Rosa gebratene Lammracks «Irish Long Style» mit Tomaten-Kräuterkruste,
begleitet von buntem Pfefferjus, weisser Waldpilz-Polenta
und Kürbis-Zucchinigemüse*

Laurona, René Barbier 2010
Monsant, Spanien

*Mandarinen-Milchcrème mit Lebkuchen-Bisquit
und Stacciatella*

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

oder

Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten «Jumi»

Bolgheri Rosso «Grattamacco» 2016
Toskana, Italien

CHF 79.00

Weinempfehlung

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

CHF 42.00