



**Weihnachtsmenu**  
**Montag, 24. Dezember 2018**

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Kalbs-Tartar mit Rauchforellen-Crème  
und bunten Salatblättern*

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

\*\*\*

*Türmchen von Coquilles St. Jacques & Mango,  
serviert in einem Randenschaum-Süppchen*

**Chardonnay «Grand Ardeché» 2016**  
**Rhône, Frankreich**

\*\*\*

*Rinds-Entrecôte vom «Irish Black Angus»  
im Burgunder rosa gegart, an Trüffeljus, begleitet von  
weissen Polenta-Gnocchis, Rosenkohlblätter & Granatäpfeln*

**Langhe Nebbiolo «La Spinetta» 2015**  
**Piemont, Italien**

\*\*\*

*Latte Macchiato-Panna Cotta mit Schokolade,  
serviert mit Zimtglace*

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

oder

*Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten Jumi*

**Maquinon «Casa Rojo» 2017**  
**Priorat, Spanien**

CHF 79.00

**Weinempfehlung**

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

CHF 42.00



**Weihnachtsmenu «Vegetarisch»  
Montag, 24. Dezember 2018**

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Mediterranes Gemüse-Tartar mit Tomaten-Crème  
und bunten Salatblättern*

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

\*\*\*

*Türmchen von Büffel-Mozzarella & Mango,  
serviert in einem Randenschaum-Süppchen*

**Chardonnay «Grand Ardech» 2016  
Rhône, Frankreich**

\*\*\*

*In Burgunder-Marinade gegartes Quornschnitzel,  
an Trüffeljus, begleitet von weissen Polenta-Gnocchis,  
Rosenkohlblätter & Granatäpfeln*

**Langhe Nebbiolo «La Spinetta» 2015  
Piemont, Italien**

\*\*\*

*Latte Macchiato-Panna Cotta mit Schokolade,  
serviert mit Zimtglace*

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

oder

*Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten Jumi*

**Maquinon «Casa Rojo» 2017  
Priorat, Spanien**

CHF 69.00

**Weinempfehlung**

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

CHF 42.00