



bäumig essen.

Menu du plaisir

2. Dezember 2019 – 14. Dezember 2019

*Geräuchertes Heilbutt-Carpaccio auf marinierten
Rotkrautstreifen & Avocado-Mousse*

*Rotwein-Risotto mit gebratener Jakobsmuschel
und gerösteten Pinienkernen*

*Rosa gebratenes Kalbssteak an Estragonsauce,
begleitet von bunten Pfefferkartoffeln, Butternut-Kürbis & «Flower Sprouts»*

*Hausgemachtes Schokoladen-Moelleux,
serviert mit Früchte-Gelée & Passionsfrucht-Sorbet
oder
Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten Jumi*

**

*

3 Gänge CHF 69.00

4 Gänge CHF 79.00

5 Gänge CHF 89.00

Empfehlung

Cuore di Vino «Botte Nr. 18» 2016

Fattoria Cabanon

Region: Lombardei, Italien

Traubensorten: Cabernet Sauvignon & Bonarda

*Ein Wein mit komplexem Geschmack und Fruchtaromen.
Konfitüre, Cassis, Zedernholz und delikate Vanillenote prägen diesen Wein.*

*Kurz gesagt: Elegant, temperamentvoll und ausgewogen.
Der Ausbau erfolgt zwei Jahre in slawonischen Eichenfässern.*

1dl/ CHF 8.90

Flasche 7.5dl/ CHF 64.00

oder

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

CHF 42.00