

Genuss- Menü

Weinbegleitung

- 1. Kartoffel- Trüffel Suppe**
mit seinem Panna Cotta



Aureum, Chardonnay
Neuenburg

- 2. Wachtel- Terrine**
Randen Chutney, Nuss- Brioch



Golden Semillion
Süsswein, Australien

- 3. Graved Saibling- Mousse**
Lachs- Krokette, Sellerie



Muscat
Bachmann, Stäfa

- 4. Rohschinken Ravioli**
Rahm- Linsen, Wildschwein- Coppa



Der Rosé, Cuvée
L.&V, Teufen

- 5. Reh- Rücken**
Rosa- Pfeffer
Süsskartoffel



Crazy Hatter
Nieeport, Portugal

- 6. Regionale Käse- Auswahl**



Port Quinta de la Rosa
Portugal

- 7. Quitten Parfait**

Liebling, Trockenbeere
Schwarz, Freienstein

Menü Komplet: Fr. 115.00 Weinbegleitung Fr. 155.00 Alkoholfreie Begleitung Fr.145.00

Menü 5 Gänge: Fr. 99.00 Weinbegleitung Fr. 125.00 Alkoholfreie Begleitung Fr. 115.00

Menü 3 Gänge: Fr. 78.00 Weinbegleitung Fr. 98.00 Alkoholfreie Begleitung Fr. 88.00



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »