

## 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. Wildschwein Filet**  
im Kartoffel- Mantel  
Portwein Jus



**Crazy Hatter**  
Nieeport, Portugal

**6. Regionale Käse- Auswahl**



**Port Quinta de la Rosa**  
Portugal

**7. Quitten Parfait**

**Liebling, Trockenbeere**  
Schwarz, Freienstein

Menü Komplett: 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 (\*). »