

Ostern

Menu

21. und 22. April 2019

Spargel Avocado Salat

mit Jakobsmuscheln

*

Nobler Weisser, Riesling Sylvaner, Neftenbach

Frühlingsuppe

mit Kräuterknödel

*

Summa Summarum, Pinot Grigio, Venero

Lamm Nierstück mit Thymian-Trauben Jus

Kartoffelgratin und Junggemüse

*

Rioja Crianza Solabal, Tempranillo, Rioja DOCa

oder

Bärlauch Gnocchi

mit Zitronen Ricotta und gebratene Steinpilze

Nobler Blauer, Pinot Noir, Neftenbach

Rhabarber Kompott

mit Sauerrahm Glace und *Butterstreusel*

*

Sous L'Escalier, Domaine du Mont d'Or, Wallis

Menu 62 pro Person
Weinpaarung + 22 pro Person