



14. Februar 2019

### **Rindstatar**

Gurken Carpaccio mit Bananen

\*

*Champagner Roger Coulon Brut Heri-Hodie, N.V.*

---

### **Apfel-Lauch Cremesuppe**

Meerrettich, Schnittlauch und Lachsstreifen

\*

*Hess Select, Monterey, Chardonnay, 2017*

---

### **Kalbsfilet**

Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Rotweinjus

oder

### **Randen Risotto**

Büffelmozzarella und Balsamico Reduktion

\*

*Silentium Primitivo di Manduria, Agricola Nativ, Apulien 2015*

---

### **Raffaello Himbeer Kuchen**

mit Vanille Glace

\*

*Sous L'Escalier, Demain du Mont d'Or, Wallis, 2013*

Menu 74 pro Person inkl. 1 Glas Champagner  
Weinpaarung + 22 pro Person

Alle Preise in CHF, inkl. MWST & Service