



FEUJAHR MENU

31. 12. 2019

Ravioli

Gefüllt mit Spinat und Wachtelei im Kresseschaum

Riesling "No Sex just Riesling", Pfalz, 2017

Wildkräuter Salat

mit Jakobsmuscheln in Vanille Butter gebraten

oder

mit Randen Carpaccio

und Estragon- Zitronengras- Espuma

Chablis 1er Crus, Beauroy, Domaine Hameline, Burgund, 2015

Yuzu Sorbet

Prosecco, San 'Alberto Brut, Ruggeri, Valdobbiadene, DOC

Variation von Hummer und Langustine

Gefüllte Artischockenböden in Sauce Bearnaise

Arroz Negro auf Mailänder Art

La Marimorena, Rias Baixas DO, 2017

oder

Niedergegarter Kalbsrücken aus dem Appenzell

mit Barolo Sauce, Blauer Kartoffelstampf von der St. Galler Kartoffel
Speck Bohnen mit luftgetrocknetem Speck aus den Bündner Bergen

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret, Rhône, 2012

oder

Trüffel Tagliolini

mit schwarzen Trüffeln

Silentium Primitivo di Manduria DOC, Apulien, 2017

Schokoladen Souffle

mit Caramelgitter und Feigen Glace

4cl Baileys auf Eis

*

Champagner Toast Laurent Perrier

Menu CHF 145 inkl. 1dl Champagner

Weinpaarung +CHF 47

