

## Unsere Weinempfehlung

10cl  
9.00  
Clos Mireille ♦ Cru Classe 2019  
Sémillon & Rolle  
Domaines Ott, Côtes de Provence, Frankreich

10cl  
7.50  
Tavel ♦ La Dame Rousse 2020  
Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah & Clairette  
Domaine de la Mordorée, Côtes du Rhone, Frankreich

10cl  
13.50  
La Masía 2017  
Pinot Noir  
Marimar Estate, California – Russian River Valley, USA

5cl  
14.00  
Late Bottled Vintage Port 2008  
Touriga Nacional, Tinta Barroca & Touriga Franca  
Quinta das Tecedieras, Duoro, Portugal

Weinreise 40.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

## Silvestermenu

Rauchlachstörtchen mit Wasabi-Joghurt und Lachsrogen



Entenconsommé mit gefüllten Morcheln



Gebratenes Red Snapperfilet an Kalamansi-Sauce  
mit gedünstetem Spitzkohl und Kartoffelspirale



Randensorbet mit Himbeer-Espuma



Hausgeräuchertes Kalbsfilet an leichtem Knoblauchjus  
Perlgrauen-Risotto mit Bergkäse und Wurzelgemüse



Mousse vom Schweizer Blauschimmelkäse  
auf Dörrfrüchte-Biskuit  
mit Feigengel und Honig-Trauben



Weisser Schokoladen-Kokosnuss-Dom  
mit feiner Mango-Füllung

Menu 138.00

