

GOURMET-MENÜ – SPARGELN & BÄRLAUCH

Grüne Spargel-Bresaola-Frischkäseröllchen
mit Erdbeer-Balsamico-Chutney und Salatbouquet

Bärlauchsuppe mit Kokosmilch
Rauchlachsstreifen und Mohngrissini

Grilliertes Kalbssteak mit Morchelsauce
mit Tagliatelle und Spargelbouquet

Käsevariation auf dem Teller serviert



Holunderblüten-Crème brûlée mit Erdbeer-Sorbet und
Rhabarber-Chips



Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden
gerne Auskunft.



Fleisch- und Fischdeklaration:
Bresaola (Italien), Lachs (Norwegen), Kalb (Schweiz)

2 Gang Menü	57	Weinbegleitung	19
3 Gang Menü	63	Weinbegleitung	24
4 Gang Menü	72	Weinbegleitung	32
5 Gang Menü	80	Weinbegleitung	40

PASSENDE WEINE ZUM MENÜ

W 3404 Blanco Chardonnay
 Chardonnay, Gewürztraminer
Bodega Pirineos, Somontano, Spanien
 1 dl / 5.50 7.5 dl / 35.00

Rosé 3404 Rosado
 Cabernet, Tempranillo
Bodega Pirineos, Somontano, Spanien
 1 dl / 5.50 7.5 dl / 35.00

R Barbera d'Alba DOC
 Barbera
Guidobono, Piemont, Italien
 1 dl / 6.40 7.5 dl / 42.00