

GOURMET-MENÜ

«KULINARISCHE GLANZLICHTER»

**Mango-Carpaccio mit Krevetten-Cocktail
Avocado-Mayonnaise, Brotknusperli**

**Pastinaken-Süppchen mit mariniertem Saiblingsfilet
Sesam-Flûtes**

**Kalbsfilet im Kaffee-Krokant-Mantel
Whiskyjus, Quarkpizokel,
glasiertes Wurzelgemüse**

**Ahorn-Mousse mit Maroni-Nuss-Schnitte
und Sanddorn-Sorbet**



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



Fleischdeklaration:



Krevetten (aus ökologischer und kontrollierter Aquakultur – Vietnam)
Saibling, Kalb (Schweiz)

2 Gang Menü	64	Weinbegleitung	19
3 Gang Menü	70	Weinbegleitung	24
4 Gang Menü	79	Weinbegleitung	32

PASSENDE WEINE ZUM MENÜ

W La Sitta AOC 2018
 Altesse
Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz
 1 dl / 8.90 7.5 dl / 59.00

W Lampert's Chardonnay 2018
 Chardonnay
Lampert's Weingut Heidelberg,
Bündner Herrschaft, Schweiz
 1 dl / 9.50 7.5 dl / 62.00

R Syrah Grandmaître Barr AOC VS 2016/17
 Bester Schweizer Syrah und in den Top Ten der Welt!
Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis
 1 dl / 11.90 7.5 dl / 79.00