

# KULINARISCHE GLANZLICHTER GOURMET-MENÜ

Mille-feuille gefüllt mit Avocado und Mango  
Tuna-Tataki, Teriyakisaucе

\*\*\*

Kastaniensüppchen mit Amaretto-Haube  
und Mohn-Flûtes

\*\*\*

Duett vom Kalb (Filet & Bäggli) Trüffeljus  
Maiskräpfen, glasiertes Wurzelgemüse

\*\*\*

Käsevariation vom WAGEN

\*\*\*

Champagner-Mousse mit Orangen-Crumble  
und Rambutan-Dekor

\*\*\*

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


Fleisch- und Fischdeklaration:  
Thunfisch (Indischer Ozean), 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 Pinot Grigio delle Venezie DOC 2018  
 Pinot Grigio, Borgo Stajnbach, Veneto, Italien  
1 dl / 6.00                      7.5 dl / 39.00

R Stajnbach Rosso Veneto IGT 2016  
 Refosco dal Penduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon  
Borgo Stajnbach, Veneto, Italien  
1 dl / 8.30                      7.5 dl / 58.00

R Trus Crianza Ribera del Duero DO 2017  
 Tinto Fino, Ribera del Duero, Spanien  
1 dl / 9.70                      7.5 dl / 65.00

Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.