



WEINEMPFEHLUNG

Zu den Vorspeisen

Noblesse de Chardonnay 2019 | Domaine Henri Cruchon

15 cl CHF 15.-
75 cl CHF 70.- / 1412x

Sancerre AC Cuvée Genèse 2021 | Domaine Max Roger

15 cl CHF 15.-
75 cl CHF 70.- / 1266

Dr. Loo Riesling | Weingut Dr. Loosen, Mosel
Alkoholfrei

15 cl CHF 9.-
75 cl CHF 37.- / 1625

Zu den Hauptgängen

Château de Pibarnon 2019 | Eric de Saint-Victor
Mourvèdre, Grenache

37.5 cl CHF 48.- / 5442
75 cl CHF 85.- / 5440

Bachtobel No. 3 2019 | Schlossgut Bachtobel

75 cl CHF 88.- / 6602

Scalin 2021 | Cantina Kopp von der Crone Visini

15 cl CHF 15.-
75 cl CHF 68.- / 6420



MENU PRÈS D'ICI

Samstag, 27. Mai 2023

Hausgebeizter Lachs mit Avocado und roten Zwiebeln

Saumon mariné maison de l'avocat et oignons rouges

oder/ou

Eisberg-Maissalat mit Oliven

Laitue au maïs et olives

oder/ou

Casareccia Pasta mit Morcheln Bärlauch und Artischocken

Pâtes Casareccia aux morilles, à l'ail des ours et artichauts

Karotten-Ingwersuppe

Soupe de carottes et gingembre

oder/ou

Waldbeer-Joghurt-Smoothie

Yaourt aux baies des bois

Duo vom Rind grilliert und Sous-vide mit Sauce Bénaise, Rosmarinkartoffeln und Peperonata

Duo de bœuf grillé et sous vide à la sauce Bénaise, pommes de terre au romarin et peperonata

oder/ou

Frittierte Parmesanteigtaschen mit Bohnencreme und saisonalem Gemüse

Galettes de parmesan frites à la crème de haricots et légumes de saison

Weisses Schokoladenmousse mit Erdbeer-Consommé

Mousse au chocolat blanc et consommé de fraises

oder/ou

Nussbecher mit Trauben

Coupe aux noix sur raisins

Menu komplett mit 6 Gängen CHF 125. —

5 Gänge CHF 110.—

4 Gänge CHF 95.—