

Abend-Gourmet-Menu

Entenleberterrinen mit Feigenconfit Briochebrötchen	27.--
Weinempfehlung Sauternes 1 dl ***	8.--
Steinpilzcrèmesuppe Ravioli gefüllt mit Ragoût vom Iberico Schwein ***	16.--
Gebratenes Skrei Royal Filet An Weissweinschaum auf Champagner-Rahm-Sauerkraut Kartoffel-Selleriepüree	42.--
Grosse Portion	48.--
Weinempfehlung WEISS: Paul Mas Reserve, Marsanne 1 dl ***	8.40
Zweierlei vom Kalb, Morchelrahmsauce Kartoffelkräpfen & Kartoffel-Sellerie-Püree Marktgemüse	50.--
Grosse Portion	58.--
Weinempfehlung: Campaccio, Arillo in Terrabianca 1 dl Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot ***	10.30
Variation von der Toblerone	15.--
Weinempfehlung: Bonmé, Vermouth Wein, Piemont 4cl oder	6.--
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl	15.--
5 Gang Gourmet-Menu (Portionsgrösse wird angepasst)	130.--
4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang	92.--
4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang	102.--
3 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	70.--
3 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	78.--