

Weinempfehlung aus der 3 Liter Flasche

Campaccio IGT Arillo in Terrabianca

40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
und 30% Merlot

Farbe: Leuchtendes Purpur.

Aroma: Bouquet nach Waldbeeren und Cassis begleitet
von dezente Röstaromen.

Charakter: Am Gaumen weich, elegant und fruchtbetont,
samtige Textur. Harmonisch im Abgang

pro dl/ CHF 9.50



Weihnachtsmenü

Amuse buche

**Angeräucherter und hausgebeizter Lachs
an Petersilienwurzelsalat,
Granatapfel mit Birnen-Ingwergel**

**Pilzessenz mit gebratenen Steinpilzen
Musterkresse, Speckchips, gebratener Speck, Pilzcreme**

**Tortelloni gefüllt mit einer
Preiselbeer-Wildfarce an Portweinjus,
Knusperzwiebeln
und Bayrisch Kraut**

**Zweierlei vom Kalb (Dätschli und Rücken)
an leichter Pfeffer-Rahmsauce
mit Mandel-Kartoffelgnocchi,
Rübli und Broccoli**

**Ausgewählte Käsereise
mit hausgemachtem Früchtebrot
& verschiedenen Beilagen**

**Vanille-Mandelgebäck mit Bananen
Limettensorbet, Zimt-Gel,
karamellierter Feige und
Mango-Passionsfruchtpraline**

3 Gang Menü CHF 82.00

4 Gang Menü CHF 98.00

5 Gang Menü CHF 115.00

Menü komplett CHF 129.00