

FROHE WEIHNACHTEN

Champagner Brut
Collection 245, Louis
Roederer, Frankreich

Amuse-Bouche

Champagner Brut
Collection 245, Louis
Roederer, Frankreich

Rindstatar
mit Trüffel und Eigelbcrème
Randencarpaccio
mit Baumnuss-Vinaigrette und Kräutersalat

Etna Bianco Giovanni
Rosso 2021, Carricante,
Sizilien, Italien

Safran-Lauch-Crèmesuppe
mit Hummerschwanz
Safran-Lauch-Crèmesuppe
mit Gemüsestroh

Mercurey «Clos Rochette»
Domaine Faiveley 2022,
Chardonnay, Burgund,
Frankreich

Gebeizter Swiss-Alpin-Lachs
mit Avocado, Gurken und Kaviar
Onsenei
mit Trüffel-Espuma und Butterspinat

Château Larmande Grand
Cru Classé 2018,
Merlot/Cabernet
Sauvignon, Bordeaux,
Frankreich

Kalbsfiletmedaillon und gefüllte Wachtelbrust
mit Pilzduxelles, Pastinakenpüree und knusprigem Rosenkohl
Estragonjus
Planted Steak
mit Pilzduxelles, Pastinakenpüree und Gemüsejus

Savennières Domaine FL
2019, Chenin Blanc, Loire,
Frankreich

Käsevariation von «Jumi»
mit Feigensenf und Früchtebrot

Rotenberg Kabinett Gut
Hermannsberg 2022,
Riesling, Nahe,
Deutschland

Tarte Tatin
mit Sauerrahmglace

Fleisch/Fisch: CHF 169.00 inkl. MwSt.
Vegetarisch: CHF 119.00 inkl. MwSt.

Weinbegleitung: CHF 79.00 inkl. MwSt.