

VALENTINSTAG
2022

CHF 198

MENU

Carpaccio von der Jakobsmuschel – Mango – Stangensellerie – Ingwervinaigrette

Gebatener Wolfsbarsch – Junger Blattspinat – Blumenkohl – Krustentierbisque

—

Appenzeller Maispouletbrust – Périgord-Trüffelrisotto – Onsen Ei – Topinambur

—

Filet und Brasato vom Jenzer Rind – Castelfranco – Piemont Haselnuss – Nebbiolojus

—

Käsevariation von „Eleveur de Fromages“ Antony – Früchtebrote – Mostarde

—

Tarte von der Felchlin Maracaibo Schokolade – Marinierte Erdbeeren – Waldbeersorbet

—

Friandises

WEIN-PAIRING zu CHF 86 pro Person

Riesling 2018, Tenuta San Leonardo Trentino

Bourgogne Chardonnay 2019, Domaine de Montille Burgund

Long Now Langhe Rosso 2016, Giorgio Pelissero Piemont

Luce 2018, Tenuta Frescobaldi Toskana

Picolit 2015, Torre Rosazza Friaul