



15. + 16. + 17. Dezember 2022



## Menu français

### Apéro mit kleinen Köstlichkeiten

Champagner Mailly Grand Cru Réserve Brut  
...lassen Sie sich überraschen

### Thunfisch-Tartar | Oona Kaviar + 20.00

Château Tour de Mirambeau blanc AOC Reserve 2021  
Sauvignon blanc, Semillon, Muscadet

### Karotten-Kardamon-Nestchen Greyerzer-Beurre blanc | Trüffel

Pouilly-Fumé AOC Les Charmes, Domain Chatelain 2018  
Sauvignon blanc

### Rindsfilet | Foie Gras

Languedoc Pic Saint Loup  
Domaine d'Hortus AOC Grand Cuvée rouge 2020  
Mourvèdre, Syrah Grenache

### Brie de Meaux mit Trüffelfüllung

Salzl Goldene Finesse Seewinkelhof Burgenland, Sämling 88

### Apfel-Spritz, | Apfel-Granita Pfefferminze



**CHF 105.00**

inklusive Wasser & Kaffee

### Weinbegleitung

3 Gläser CHF 32.00 / 5 Gläser CHF 50.00

Preise in CHF inklusive MWST



10. + 11. + 12. November 2022



## Menu méditerranéen

### Apéro mit kleinen Köstlichkeiten

Franciacorta DOCG Brut Mosnel  
...lassen Sie sich überraschen

### Pulpo-Carpaccio Apfel | Fenchel | Sumach

Falaghina del Molise DOC 2021 di Majo Norante

### Feuerlauch | Mortadella Lauchemulsion | rauchiges Lauchpulver

Pinot Grigio DOC Kellerei St.Michael 2021

### Schwein | Kohlroulade | Pilze Thymianbutter | Petersilienöl

Donnaolimpia Bolgheri rosse DOC 2020

### Blu 61 | Früchtebrot

Graham's Tawny Port Aged 10 Years

### Panna Cotta | Rosen | Grapefruit



**CHF 105.00**

inklusive Wasser & Kaffee

### Weinbegleitung

3 Gläser CHF 32.00 / 5 Gläser CHF 50.00

Preise in CHF inklusive MWST