



DÉGUSTATIONS-MENU

Februar 2019

Wasserbüffel | Burrata | Rucola
Water buffalo | Burrata mozzarella | Arugula
Naja, Verdejo, Bodegas Naia, Rueda Spanien

* * *

Steckrübe | Speck | Birne | Frischkäse
Rutabaga | Bacon | Pear | Cream cheese
Mâcon Solutré Pouilly, Chardonnay, Domaine de Pouilly, Burgund, Frankreich

* * *

Rande | Süssholz | Schokolade
Beetroot | Licorice | Chocolate
Adelheid vdp, Pinot Cabernet, Herterwein, Winterthur, Schweiz

* * *

Schwertfisch | Kapern | Schwarzwurzel | Orange
Swordfish | Capers | Salsify | Orange
Fastaia igt, Ceuso, Sizilien, Italien
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

* * *

Rebhuhn | Bohne | Blauer St. Galler
Partridge | Bean | Blue St. Gallen cheese
Perelada 5 Finques reserva, Gamatxa, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Empordà,, Spanien

* * *

Rohmilchkäse-Auswahl | Früchtebrot
Cheese | Fruit bread
Canace, Cantine Diomede, Apulien, Italien
Nero di Troia Aglianico

* * *

Marroni | Mandarine | Rosmarin
Chestnut | Tangerine | Rosemary
Rheingau Riesling Spätlese, Weingut Robert Weil, Deutschland, Riesling

			Mit Weinbegleitung <i>with wines</i>
3-Gang Menu	<i>menu 3 courses</i>	95.00	128.00
4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	110.00	153.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	125.00	177.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	140.00	200.00
7-Gang Menu	<i>menu 7 courses</i>	152.00	221.00