



Menu dégustation

**lauwarmer Spargel-Salat mit
Norwegischem Rauchlachs und Dill-Vinaigrette**

Neuchâtel Blanc <Non Filtré> 2022 AOC Château d'Auvergnier

**vanillige Blueme-Chöhl-Suppe
mit geröschteten Haselnüss**

Annaberg, Riesling 2021 Mosel QBA Weingut Andreas Bender

**pilzpaniertes Innerschweizer Chalbs-Steak
an Thymian-Jus mit Tomaten-Spargel-Ragoût
und neuen Händöpfeli gereicht**

Sul Bric 2018 Monferrato COC Franco Maria Martinetti

Brie de Meaux mit seinem Chutney

Do ut des 2017 Toscana IGT Fattoria Carpineta Fontalpino

**Baba au Rhum mit
Basilikum-Ananas dargetan**

Champagne Extra brut Bourdairé Gallois, Pinot meunière

**4 Gang Menü ohne Käse : CHF 80.- / mit Weinbegleitung: CHF 116.-
5 Gang Menü: CHF 89.- / mit Weinbegleitung: CHF 135.-**

das Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz / das Geflügel stammt aus der Schweiz oder Frankreich /
der Fisch stammt aus der Schweiz und dem Atlantik / unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 8.1 MwSt