



*Alles Gute im
neuen Jahr*

Weissweine	10cl	75cl	
Epesses l'Emblème, Lavaux AOC, 2017 Etienne & Lous Fonjallaz	9.00	59.00	
Pinot Grigo Delle Venezie IGT, 2017 Tommasi Viticoltori	7.50	56.00	
Chardonnay River Junction, 2016 McManis Family Vineyards	8.00	60.00	
Pouilly-Fumé AC, 2016 Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		89.00	
Rotweine	10cl	75cl	Magnum
Mas Bugi D.O.Q., 2013/2015 Priorat, Coleccion Privada Candrian	9.50	66.00	128.00
Zweigelt Burgenland, 2015 Weingut Heinrich, Bio	8.00	58.00	
Malanser Pinot Noir Village, 2016 Graubünden AOC, Peter Wegelin Scadengut		76.00	
Loredan Gasparini, 2007 Colli Trivigiani	13.00	89.00	
Ripasso Valpolicella, 2015 Classico Superiore DOC, Tommasi Viticoltori	9.50	66.00	128.00
Telegramme Châteauneuf du Pape AOC, 2015 F&D Brunier		88.00	
Champagner	10cl	75cl	
Champagner Bollinger brut	16.00	98.00	
Champagner Bollinger rosé		120.00	

Neujahrsmenu



Gebeizter Schottischer Lachs
Taboulé Salat, Granatapfel und Kräutersalat
an einer Honig-Senfsauce

Kürbis-Kokosmilch Süsschen
Curryschaum
Kaninchen Satay mit
gerösteten Mandeln





Im Ofen gebratener Kalbshohrücken
an Spitzmorchel-Marsala Sauce
Safran Risotto
Blattspinat und konfierte Tomaten



Weisse Schokoladen Tart, Champagner Sorbet,
Blutorangen Salat



3-Gang Dinner CHF 68.- pro Person
4-Gang Dinner CHF 76.- pro Person

Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.