



*Alles Gute im  
neuen Jahr*

<b>Weissweine</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>	
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	
<b>Rotweine</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>	<b>Magnum</b>
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	
<b>Champagner</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>	
Champagner Bollinger brut Champagner Bollinger rosé	16.00	98.00 120.00	

## *Silvestergala Dinner*



Variation von Entenleber  
Randen-Carpaccio  
«Tawny Porto Gel»  
Vanilleschaum  
Butter Brioche



\*\*\*\*

Klassisches Hummer Süppli  
mit seinem Ravioli

\*\*\*\*

Pochierte Seezungen Ballotine  
Safran-Rieslingschaum  
Spinat  
Korallenchips

\*\*\*\*

Tournedos vom Schweizer Kalbsfilet  
Steinpilz Sauce  
mit Cranberry und Zwiebel geschmortes Kalbsbäckchen  
Kürbis-Wirz Roulade  
Mandel Kartoffeln

\*\*\*\*

Exotisches Guaven «Semifreddo»  
Mango Kompott  
Kokosmakronen  
Zitronengrass Gelee



\*\*\*\*

Friandises

4-Gang Dinner CHF 87.- pro Person  
5-Gang Dinner CHF 96.- pro Person

Preise in CHF inkl. MwSt.

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