



*Frohe Weihnachten  
und 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	16.00	98.00	
Champagner Bollinger rosé		120.00	

## Weihnachtsmenu

Sesam mariniertes Saku Thunfisch  
Avocado-Mango Türmchen  
Yuzu Lime Crème  
Kartoffel-Wasabi-Chips

\*\*\*\*

Topinambur Süppchen  
Cashew Crunch  
Wachtel Brüstli

\*\*\*\*

Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuter-Senfkruste  
Bordelaise Sauce  
Gefüllte „Tiny Twice-Baked“ Kartoffeln  
Glasiertes Wintergemüse

\*\*\*\*

Bratapfelkuchen, Vanillesauce  
Preiselbeer Gelee  
Walnussglace

\*\*\*\*

Weihnachtsgebäck

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

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