

Weinbegleitung

Petite Arvine «Martigny» AOC 2017
Cave Gérald Besse, Martigny

Humagne Blanche «Les Pyramides» AOC 2016
Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Salgesch

Sancerre AOC 2016
(Sauvignon blanc)
Domaine Franck Millet Médaille Or-Paris

Tignanello IGT 2014
(Cabernet Sauvignon – Sangiovese)
Antinori, Toscana

Monbazillac Château Le Clou 2008
Sylvie & Marcel Killias, Pompor

248 CHF // HP Aufpreis 180 CHF

Reservierungen für unser Wine & Dine Menü
nehmen wir gerne täglich bis 11.30 Uhr entgegen.

Wine & Dine Menü

Etufe Taube
Apfel – Sellerie – Pinienkerne
Étouffée pigeon – céleri – pignons
Étouffée pigeon – apple – celery – pine nuts

Penne – Erbsen – Minze – Carabineros Garnele
Crevette géante Carabineros – penne pâtes aux pois – menthe
Penne pasta – peas – mint – king prawn Carabineros

**Zahnfleisch mit Kartoffeln,
Erdbeere und grüner Pfeffer**
Légine – pommes de terre – fraises et poivre vert
Toothfish – potatoes – strawberries – green pepper

Dry Aged Rindsfilet – Haselnuss – Karotte
Filet de bœuf « dry aged » - noisette – carotte
Dry Aged tenderloin of beef – hazelnut – carrot

Essig Degustation
Dégustation de vinaigre
Vinegar tasting

Kulinarischer Gruß aus der Küche
Pré-dessert
Sweet kitchen greetings

Kirsche – Bitterschokolade – Vanille
Cerise – chocolat noir – vanille
Cherry with dark chocolate and vanilla