

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Geräucherter Crevettencocktail mit Spargelspitzen

*Champagner Nicolas Feuillatte Brut Réserve**

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sbrinzstange

*Chardonnay, Erich Meier, Uetikon am Zürichsee**

Trüffel Ravioli mit frischem Trüffel

*Shot Nr. 3. Cabernet blanc, Nicolas Zufferey, Sion**

Nidwaldner Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Kartoffelflan und Gemüse

*2017 Pommard, Remoissenet Père & Fils a Beaune, Côte d'Or**

oder

Zanderfilet (CH) gebraten, Bärlauch Risotto und Gemüse

*Vinattieri, Bianco del Ticino, Zannini**

Trilogie von der Erdbeere

oder

Eine Auswahl von regionalen Hart- und Weichkäse

*Petite Larme de Décembre, Thierry Constantin, Pont de la Morge**

oder

*4 cl Porto Niepoort, Colheita 2009, Portwein**

***Unser Tipp:**

Geniessen Sie passend zu jedem Gang 1 Glas Wein aus unserem

«Chäller»! (1dl pro Glas)

Menü 5 Gang pro Person CHF 98.— inkl. Wein CHF 148.—

Menü 4 Gang pro Person CHF 88.— inkl. Wein CHF 128.—

Menü 3 Gang pro Person CHF 78.— inkl. Wein CHF 108.—