

## **DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»**

Lauwarmer Spargelsalat mit Schweizer Rauchlachs

*Champagne Nicolas Feuillatte Brut\**

Bärlauchsuppe mit pochiertem Wachtelei

*Sauvignon blanc, Hartmann Remigen\**

Morchel Ravioli mit frischen Morcheln und Spargelspitzen

*Chardonnay, Erich Meier, Zürich\**

Surf und Turf

Filet vom Luzerner Weiderind mit Scampi, Portweinjus

Schupfnudeln und Gemüse

*Croix de Beauséjour 2009, Grand Cru Classé, St. Emilion\**

**oder**

Gebratenes Zanderfilet (CH) auf Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

*Petite Arvine Nicolas Zufferey\**

Trilogie von der Rhabarber

Mousse, hausgemachtes Sorbet und Crème brûlée mit Rhabarberkompott

**oder**

Eine Auswahl von regionalen Hart- und Weichkäse

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

*oder 4 cl Taylor's Portwein\**

**\*Unser Tipp:**

Geniessen Sie passend zu jedem Gang 1 Glas exzellenten 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.—**