

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Trilogie von der Bachforelle aus Belp mit Thymian im Holzofen
geräuchert (Filet, Mousse, und Tatar)

*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen

*Chardonnay, Erich Meier, Zürich**

Trüffel Ravioli mit Herbst Trüffel

*Sauvignon Blanc, Domaine des Charmes, Peissy, Genf**

Rehrückenmedaillons mit Steinpilzkruste überbacken
an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse

oder

Rindsfilet vom Luzerner Weiderind mit gebratener Entenleber und
Trüffeljus, Schupfnudeln und Gemüse

*Merlot Sassi Grossi, Ghialdi SA, Mendrisio**

oder

Grillierte Seezungenfilets auf Zitronen Risotto und Gemüse

*Petite Arvine, Nicolas Zufferey**

Schweizerhaus Dessert Synfonie

oder

Eine Auswahl von regionalen Hart- und Weichkäse

Sauvignon blanc, Trockenbeerenauslese oder 4 cl Taylor's 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.—