

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Alaska Silber Rauchlachs an Senf-Dill-Sauce

*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen

*Sauvignon blanc, Hartmann Remigen**

Trüffel Ravioli mit Herbst Trüffel

*Chardonnay, Erich Meier, Zürich**

Rehrückenmedaillons mit Steinpilzkruste überbacken
an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse

oder

Rindsfilet vom Luzerner Weiderind mit gebratener Entenleber und
Portweinjus, Kroketten und Gemüse

*Merlot Sassi Grossi, Ghialdi SA, Mendrisio**

oder

Berner Lachsforellenfilets an Riesling-Sauce, Sandorn Risotto

*Petite Arvine, Nicolas Zufferey**

Trilogie von der Baumnuss (Nusstorte, Crème und Baumnussglacé)

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 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.—