

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Cocktail mit geräucherten Crevetten und Melonenkugeln

*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen

*Chardonnay, Erich Meier, Zürich**

Trüffel Ravioli mit frischem Herbst Trüffel

*Vinattieri, Zannini**

Rehrückenmedaillons mit Steinpilzkruste überbacken

an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse

oder

Rindsfilet vom Luzerner Weiderind mit gebratener Entenleber und

Portweinjus, hausgemachte Gnocchi und Gemüse

*2014 Morey-Saint-Denis, Domaine Michel Noëllat**

oder

Gebratene Saiblingfilets an Riesling-Sauce, Safran Risotto und Gemüse

*Petite Arvine, Thierry Constantin, Pont de la Morge**

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.—