

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Cocktail mit geräucherten Crevetten und Ananas

*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Mark und Gemüse

*Chardonnay, Erich Meier, Zürich**

Trüffel Ravioli mit frischem Herbst Trüffel

*Vinattieri, Zannini**

Rehrückenmedaillons mit Steinpilzkruste überbacken

an Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse

oder

Nidwaldner Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffeljus,

Kartoffelflan und Gemüse

*Merlot Sassi Grossi DOC, Gialdi**

oder

Gebratenes Zanderfilet (CH) auf Ananas-Sauerkraut, Salzkartoffeln

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

Trilogie vom Apfel (Tarte Tatin, Süssmostcrème und Apfelsorbet)

oder

Eine Auswahl von regionalen Hart- und Weichkäse

*Petite 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.—