

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Kanadischer Pazifik Wild Rauchlachs an Meerrettich-Senf-Sauce,
*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen
*Sauvignon blanc, Hartmann Remigen**

Weisse Trüffel Ravioli mit frischem schwarzem Trüffel
*Chardonnay, Erich Meier, Zürich**

Filet vom Luzerner Weiderind mit gebratener Gänseleber, Portweinjus
Schupfnudeln und Gemüse
*Magari Bolgheri DOC di Angelo Gaja**

oder

Gebratenes Zanderfilet (CH) auf Rahmsauerkraut und
Salzkartoffeln
*Petite Arvine Nicolas Zufferey**

Trilogie von der Vanille
Mousse, hausgemachte Glacé und Crème brûlée

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 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.—