

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Alaska Silber Rauchlachs an Senf-Dill-Sauce

*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Mark und Gemüse,

*Sauvignon blanc, Brunner Wein Manufaktur, Hitzkirch**

Trüffel Ravioli mit frischem Perigord Trüffel

*Chardonnay ADC Zürich, Erich Meier Uetikon am See**

Kalbsfiletmedaillons mit Steinpilzkruste überbacken

an Portweinjus, Gnocchi und Gemüsebouquet

*Sito Moresco, Angelo Gaja, Langhe**

oder

Pochiertes Saiblingfilet an Estragon-Weissweinsauce

Schwarzer Wildreis und Gemüsebouquet

*Petite Arvine Nicolas Zufferey**

Lebkuchenparfait im Baumkuchenmantel

mit mariniertem Zwetschgenkompott

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.—