

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Geräuchertes Alaska Wildlachsückenfilet mit Senf-Dillsauce und Blinis
*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sbrinzstange
Chasselas Kloster Engelberg, Beat Burkhardt, Ligerz

Trüffel Ravioli mit frischem Winter Trüffel
Petite Arvine, Thierry Constantin, Pont de la Morge

Nidwalder Kalbsrückensteak an Portweinjus,
Kartoffelflan und Gemüsebouquet
*2009 Château Montus Madiran, Madiran AOC**

oder

Tranche von der Lachsforelle gebraten an trockener Vermouthsauce
Sandorn Risotto und Gemüse
*Chardonnay ADC Zürich, Erich Meier Uetikon am See**

Weisses Espresso Schokoladenmousse

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.—