

GOURMET MENU



Saibling

Saiblingsfilet - Orangen - Chicoree - Honig

Sauvignon Blanc 2008

Thierry Constantin, Pont-de-la-Morges, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Topinambur

Topinambursuppe - Vongole - Weinschaum - Trauben

Arioso Bianco 2010

Campo alla Sughera, Bolgheri, Toskana, Italien
Traubensorten: Viognier, Sauvignon Blanc

Kalb

Duett vom Kalb - Brioche - Peperoni - Kohl

Trocla Nera 2007

Weingut zur Sonne Christian Obrecht, Jenins, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

Pata Negra

Pata Negra Filet - Ravioli - Mascarpone - Lauch

Shiraz Basket Press 2007

Rockford Wines, Barossa Valley, Australien
Traubensorte: Shiraz

Käse

Käseauswahl von Maitre Bernard Antony

"Malmsey" Madeira 15 Years

Henriques & Henriques - Vinhos, S. A. , Camara de Lobos, Madeira, Portugal
Traubensorte: Malmsey

"Sandro's Best Of"

Schokolade

Schokoladenkuchen - Bratapfel - Ingwer - Creme Fraiche

Föhnbeerenauslese 2009

Weingut Donatsch, Malans, Schweiz
Traubensorte: Pinot Gris

Menu komplett, 6 Gang	mit Wein ohne Wein	CHF 225 (1 Glas Wein pro Gang) CHF 155
Menu, 5 Gang	mit Wein ohne Wein	CHF 205 (1 Glas Wein pro Gang) CHF 145
Menu, 4 Gang	mit Wein ohne Wein	CHF 175 (1 Glas Wein pro Gang) CHF 125