

Weinbegleitung

*Pinot Gris 2016 Fläsch	R. Hermann
*Sauvignon Blanc 2015 Jenins	I. Grünenfelder
Chablis 1er cru La Forest 2011 Burgund	Dom. V. Dauvissat
*Pinot Noir 2013 Jenins	I. Grünenfelder
Ch. La Fleur St. Georges 2000 Bordeaux	Pomerol
Beerenauslese 2015 Rust	H. Schröck

(Preis pro Person Menü mit Weinbegleitung)

drei Gang	Sfr. 99.00
vier Gang	Sfr. 123.00
fünf Gang	Sfr. 147.00
sechs Gang	Sfr. 171.00

Die Culinarenischen Heidiland Wochen vom
9. bis 30. September
Die ausgewählten regionalen Produkte sind
mit * gekennzeichnet.

für Menüfreunde

(ab 2 Personen)

Marinierte Feigen Büffelmozzarella Pata Negra Schinken

*Melser Kürbissuppe Kernöl

Wolfsbarsch kleines Ratatouille Basilikum

*Prättigauer Kalbsgeschnetzeltes Steinpilze
hausgemachte Nudeln

Rohmilchkäse

* Bischofszeller Gute Louise-Birnen Tarte Joghurteis

(Preis pro Person nur Menü)

drei Gang	Sfr. 72.00
vier Gang	Sfr. 87.00
fünf Gang	Sfr. 102.00
sechs Gang	Sfr. 117.00