

## Weinbegleitung

2022 Petite Arvine Denise Mercier Wallis  
\*\*\*\*

2022 Pinot blanc Möhr Niggli Maienfeld  
\*\*\*\*

2020 Chardonnay F. & Ch. Obrecht Jenins  
\*\*\*\*

2021 Pinot noir Passion Weingut Donatsch Malans  
\*\*\*\*

2016 Ch. Charmail Haut-Médoc Bordeaux  
\*\*\*\*

2020 Riesling Auslese (Restsüsse) #10 Juffer Sonnenuhr  
Fritz Haag Mosel

Preis pro Person Menü  
mit Weinbegleitung

drei Gang Sfr. 129.00  
vier Gang Sfr. 160.00  
fünf Gang Sfr. 191.00  
sechs Gang Sfr. 222.00

## Feinschmecker für Menüfreunde

(jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden)

Kalbs Tafelspitz Fläscher Spargel Wachtelei Sfr. 21.00

Gazpacho Andalusia Sfr. 19.00

Wolfsbarsch – Karotten – Ingwer Sfr. 28.00/ Sfr. 56.00

Perlhuhn Eierschwämmli Blaubeeren  
neue Kartoffeln Sfr. 56.00

Rohmilchkäse Birnenbrot Früchte Brot Sfr. 19.00

Brookie (Brownie & Cookie) Beeren Vanille Sfr. 18.50

Preis pro Person Menü

drei Gang Sfr. 89.00  
vier Gang Sfr. 107.00  
fünf Gang Sfr. 125.00  
sechs Gang Sfr. 143.00