

Samstag Mittag

Winter – Degustationsmenü 2019

Vorspeisen

Moules Marinières
oder
Frischlachstatar mit pochiertem Ei und kleinen Salaten
oder
Feuilleté mit Kalbfleisch, Pilzen und Milken

Hauptgänge

Rindsfilet-Gulasch 'Stroganoff' mit Kartoffelmousseline
oder
Chicken Curry mit Basmatireis
oder
Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Croûtons

Desserts

Vermicelle mit Vanilleglace
oder
Karamellierte Ananas mit schwarzem Pfeffer im Maracuja-Jus
oder
Käseauswahl mit reifen Rohmilchkäsen

Menü 65 mit 3 dl Wein nach Wahl 95

Weine

Weissweine

L'Orage AOC Valais, Cave Roger Vouilloz, Varen 2016

Roero Arneis ` La Villa ` , Barolo 2016

Villa Solais, Vermentino di Sardegna, Santadi, 2015

Roséwein

Rosé Cuvée Tiboulen, Familie Rieder, Domaine des Planes, Côte de Provence, 2016

Rotweine

Navaja Crianza, Rioja 2015

Senda del Oro, Ribera del Duero, Bodegas Vizcarra, 2015

Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux , 2011

Süsswein

Muscat Beaume-de-Venise, Maison Durban, 2011