

## KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

1/2

1/1

Geschmorter Chicorée an Orangenvinaigrette  
mit Burgunderschinken, Cherry-Tomaten und Ei

18.00

Entenbrust mit Orangensauce  
dazu Weissweinsrisotto und Broccoli

39.00

«Suure Mogge»

Eingelegter Rindsschmorbraten, langsam geschmort  
dazu hausgemachte Spätzle und geschmorte Wurzelgemüse

36.00



## GENIESSERMENU

Amuse Bouche



Kurzgebratene Jakobsmuscheln auf Orangen-Fenchelsalat  
mit Süsskartoffelpüree und Kresse



Rindsfilet mit Haselnusskruste und Portweinjus  
an Tagliatelle und geschmorten Babyrüebli

**ODER**

Seezungenröllchen pochiert mit Weissweinsauce  
an Rüebli-Ingwerpüree  
Romanescoröschen und Kräuterreis



Marinierte Ananas  
mit hausgemachtem Kokossorbet

Menu à CHF 72.00

*Gerne können Sie jeden Gang auch einzeln bestellen*

## FESTLICHE WEINEMPFEHLUNG



**2020, Perantonie BIO, Venezien, Italien**  
Chardonnay

1dl 7.00 Fl 49.00

Frischer Chardonnay mit Noten von reifen Äpfeln, etwas Zitrusfrucht und Ananas. Dazu findet sich feine Vanille vom Holzausbau. Spitzenweine aus dem Veneto: Gino Fasoli war der Pionier der Region: Bereits anfangs der Achtzigerjahre stellte er seinen Weinbau auf Bio um.



**2020, Terra Cotta, Wallis**  
Pinot Noir

1dl 7.50 Fl 54.00

Für die Rebsorte typisches Rubinrot; zartes und elegantes Bukett, Düfte von roten Beeren; spanendes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gerbstoff, langes Finale