



Festliches Menü

mit Fleisch

Artischockenmousse «Gremolata»
mit Gemüse-Linsensalat und Crostini

Edelstück vom Bio-Rind an Café de Paris-Sauce
mit bunten Bratkartoffeln, Randen, Pastinaken & Kürbis
Bio Fleisch aus der Region

Schoggimousse
mit Orangenterrine und Mandeltuile

Menü 67.-

Vorspeise 16.⁵⁰, Hauptgang 45.-, Dessert kl. 9.⁵⁰ / gr. 12.⁵⁰

Vegetarisch

Fenchel-Orangensalat mit Feta

schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, Granatapfelkernen

Rotes Kokoscurry mit gebratenem Gemüse
Thaibasilikum und Basmatireis

Domleschger Rumtopf-Früchte
mit Vanilleglace im Knusperkörbchen

Menü 49.-

Vorspeise 14.⁵⁰, Hauptgang 28.-, Dessert 12.⁵⁰

Wein

Bouquet des Garrigues blanc 2020 Bio dl 8.-
Le Clos du Caillou, Côtes du Rhône Fl 56.-
Frisch-fruchtiges Cuvée mit blumigem Duft und feinem Schmelz

Carminium 2021 DOC dl 9.⁶⁰
Azienda Agricola Inama, Veneto Fl 68.-
Samtiger, dunkler, würziger Rotwein aus der Carmenere-Traube

