

Abendspezialitäten

Schanfigger Wildterrine mit schwarzen Nüssen und Essigzwetschgen Kräutersalat		19.50
Weinempfehlung: Floreado, Sauvignon Blanc DOC, Kellerei Andrian, 2017	1 dl	8.30

Karotten-Kokossuppe mit Jakobsmuschel		12.50
Weinempfehlung: Floreado, Sauvignon Blanc DOC, Kellerei Andrian, 2017	1 dl	8.30

Gebratenes Zanderfilet auf Ragoût von jungem Lauch, Morcheln und Krebschwänzen mit Kartoffel-Schaum		36.--
Grosse Portion		42.--
Weinempfehlung: Chablis 1er Cru Montmains AOC, Chardonnay	1 dl	9.30
oder		
From Nose to Tail vom Lamm Entrecôte, Huft und Bratwurst Kartoffel-Zwiebel-Pürée, Speckbohnenbündel		38.--
Grosse Portion		44.--
Weinempfehlung: Molinära Trimmis, Pinot Noir Reserve	1 dl	9.10
Cepa a Cepa, DOCa, Rioja, Tempranillo	1 dl	10.--

Törtchen von Passionsfrucht- & Schoggimousse Litschi-Sorbet		12.50
oder		
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl		
5 Gang Schlemmer-Menu (Portionengrösse wird angepasst)		84.50
4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang		76.50
4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang		78.50
3 Gang Menu Fisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert		59.--
3 Gang Menu Fleisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert		61.--