

**Am Valentinstag entfacht bei uns die Liebe zum Kochen ihre volle Kunst.**

Lassen Sie sich von wunderbaren Aromen sowie Live-Musik verzaubern und geniessen  
Sie ein harmonisches 3- oder 4-Gänge-Menü – auf Wunsch mit Weinbegleitung.

**Menü** | ab 18.30 Uhr

**Gebratene Jakobsmuschel**

Safran-Couscous | Karotten-Kümmel-Sud | schwarzer Tapioka-Chip

*Weinempfehlung: Fläsch AOC,*

*Jürg Marugg, Graubünden, Sauvignon blanc, 1 dl*

**Tomaten-Infusion-Essenz**

Bunte Tomatenwürfel | Safran-Basilikum-Raviolini |  
frischer Basilikum | Mango-Gel | roter Knusper-Chip

*Weinempfehlung: Campogrande Orvieto Classico 2024,*

*Santa Cristina Umbria, Orvieto DOC, Umbria, Procanico, Grechetto, 1 dl*

**Rindsfilet und Ossobucco-Ragout**

Morcheln | Spinat | Tortellone gefüllt mit Trüffel | Kartoffel-Espuma

*Weinempfehlung: Roda Uno 2019*

*Bodegas Roda, Rioja, Tempranillo, 1 dl*

**Bitter-Schokoladen-Krokant**

Mango-Passionsfrucht-Sorbet | Frischer Himbeer | Orangen-Gel | Honig-Kresse

*Weinempfehlung: Ferrari Trento*

*Maximum Blanc de Blancs 2018, Trentino DOC, Chardonnay, 1 dl*



**3 Gänge | 109.–** ohne Suppe

**Weinempfehlung | 39.–**

**4 Gänge | 125.–**

**Weinempfehlung | 49.–**

---

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. 8,1%.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Jakobsmuschel: Japan | Rindsfilet: US | Ossobucco-Ragout: Schweiz

---

**Am Valentinstag entfacht bei uns die Liebe zum Kochen ihre volle Kunst.**

Lassen Sie sich von wunderbaren Aromen sowie Live-Musik verzaubern und geniessen  
Sie ein harmonisches 3- oder 4-Gänge-Menü – auf Wunsch mit Weinbegleitung.



**Menü** | ab 18.30 Uhr

**Spinatfalafel**

Safran-Couscous | Karotten-Kümmel-Sud | schwarzer Tapioka-Chip

*Weinempfehlung: Fläsch AOC,*

*Jürg Marugg, Graubünden, Sauvignon blanc, 1 dl*

**Tomaten-Infusion-Essenz**

Bunte Tomatenwürfel | Safran-Basilikum-Raviolini |  
frischer Basilikum | Mango-Gel | roter Knusper-Chip

*Weinempfehlung: Campogrande Orvieto Classico 2024,*

*Santa Cristina Umbria, Orvieto DOC, Umbria, Procanico, Grechetto, 1 dl*

**Offene Lasagne**

Spinat | Morcheln | Safran-Rahmsauce | Artischockenherzen | Kartoffel-Espuma

*Weinempfehlung: Ardore 2022*

*Tenuta Vallocaia, Toscana IGT, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 1 dl*

**Bitter-Schokoladen-Krokant**

Mango-Passionsfrucht-Sorbet | Frischer Himbeer | Orangen-Gel | Honig-Kresse

*Weinempfehlung: Ferrari Trento*

*Maximum Blanc de Blancs 2018, Trentino DOC, Chardonnay, 1 dl*



**3 Gänge | 94.–** ohne Suppe

**Weinempfehlung | 39.–**

**4 Gänge | 110.–**

**Weinempfehlung | 49.–**

---

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. 8,1%.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

---