

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.
