



♥ Valentinstag 2018 ♥

Weinbegleitung

Enate Chardonnay 234 2016

Bodegas Enate, Somontano, Spanien

Chardonnay

1 dl – 7.50

Riesling vom Vulkangestein 2016

Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

Riesling

1 dl – 9.50

Malanser Selvenen (Einzellage) 2015

Georg Fromm, Graubünden, Schweiz

Pinot Noir

1 dl – 11.00

Monte do Zambujeiro 2014

Quinta do Zambujeiro, Alentejo, Portugal

Alicante Bouschet, Aragonez, Tinta Caiada, Touriga

Nacional, Trincadeira

1 dl – 9.00

Dolc de Sa Vall 2014

Miquel Gelabert, Mallorca, Spanien

Kleiner Muskateller, Muskateller Alexandria

1 dl – 6.50

Menü

Knackiger Eisbergsalat
mit Crevetten und Melonenwürfeln
an Cocktailsauce



Bouillon mit Rindsfiletwürfeli
und Gemüsejulienne



Hausgemachte Taglierini ai Carciofi
mit Artischocken, Cherrytomaten
und Basilikum



Zarte Kalbsmedaillons
an einer Basilikum-Prosecco-Sauce
begleitet von einem sämigen Risotto
und frischem Saisongemüse



Baked Alaska
am Tisch flambierte Meringue
mit Erdbeerglace und frischen Früchten

5 Gänge: CHF 98.00 pro Person

4 Gänge: CHF 89.00 pro Person

3 Gänge: CHF 79.00 pro Person