

Tagesmenü

Samstag, 21. & Sonntag, 22. April 2018

Die Menüs

Genuss Menü

Grüner Salat mit Rucola und Steinbeisser
gebraten in Zitronen-Olivenöl

Paniertes Kalbsschnitzel mit buntem Salat

45

Wochenendmenü

Kleiner gemischter Salat
mit unserem italienischen Hausdressing

Pouletbrust in Bärlauchmarinade mit
Bratkartoffeln und Ofengemüse

31

Genuss zu zweit

Grüner Salat mit Rucola und Steinbeisser
gebraten in Zitronen-Olivenöl

Ganzer Wolfsbarsch zum Teilen
serviert mit Zitronen-Weissweinsauce
und sämigem Spargelrisotto

pro Person 58

Dessert

Kleiner Coupe Romanoff
oder eine kleine Käseauswahl

+5

Die Weine

Vigne Collio Bianco (weiss)

2016 – Zuani, Patrizia Felluga
Friaul (Italien)

Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio

Dieser Wein beweist was Frauenpower im
Weinkeller heisst. Es ist schon ein bisschen
typisch Frau, von jeder Traubensorte wird
genau das genommen was am Schluss diese
perfekte Aromatik in der Nase und im Gaumen
ausmacht, fast schon ein bisschen die Traum-
Zusammensetzung eines ... Weines.

1dl / 9

Roero Valmaggior Riserva (rot)

2013 – Cascina Chicco,
Piemont (Italien)

100% Nebbiolo

Eigentlich ist ja weder Trüffelzeit noch Herbst
aber wir haben diesen reinsortigen Nebbiolo
aus dem Piemont entdeckt. Frecherweise im
Roero Gebiet angebaut, was ja eher für
Weissweine bekannt ist, dem Wein aber eine
einzigartige Finesse verleiht. Leicht, frühlingshaft
und etwas verspielt.

1dl / 9.50

Sangiovese Smeriglio (rot)

2015 – Riccardo Baracchi
Toscana (Italien) - Magnumflasche
100% Sangiovese

Um das wunderschöne Relais & Château Hotel
„Il Falconiere“ liegen die Rebberge dieses
Weines. Riccardo Baracchi ist Gastronom und
Winzer zugleich. Sein Flair für Weine und die
Zusammenarbeit mit dem Oenologen Stefan
Chiccioli sind die Zauberformel um einen
sortentypischen, charaktervollen Wein
hervorzubringen.

1dl / 11

*Der Treffpunkt
für Geniesser*