

Mittagsmenü

Samstag, 17. November 2018

Die Menüs

Genuss Menü

Hühnerbouillon mit gepuften Poulet,
Gemüwestreifen und Eierwürfeli

Kalbsmedaillons mit Trüffelrahmsauce
und frischen Eierschwämmli,
serviert mit Bramata-Polenta
und Grilltomate

45

Wochenendmenü

Kleiner gemischter Salat
mit unserem italienischen Hausdressing

Berner Platte
mit Rippli, Speck, Sauerkraut,
grünen Bohnen und Salzkartoffeln

31

Dessert

Hausgemachte Aprikosentarte
mit einer Kugel Vanilleglace
oder
eine kleine Käseauswahl

+5

Die Weine

Branco (weiss),

Cortes de Cima, Alentejo (Portugal),
2016

Alvarinho, Viognier, Sauvignon blanc

Wir haben uns schon immer ein
bisschen zu den portugiesischen
Weinen hingezogen gefühlt. Das
Ehepaar Carrie und Hans Kristian
Jørgensen setzt auf naturnahen Anbau
und Handwerk. Die Weinberge nahe
dem Atlantik und der kurze, dezente
Ausbau im Barrique schaffen einen
erfrischenden und charaktervollen
Wein der perfekt in die Saison passt.

1dl / 8

Ripasso (rot) – Magnumflasche,

Tommasi Viticoltori,
Veneto (Italien), 2015

Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Ripasso, ein Klassiker schlechthin. Aber
immer wieder als kleiner Bruder des
Amarone verkannt. Die Rosinierung der
Trauben erfolgt über mehrere Monate,
aber ist dennoch nicht zu prägnant.
Die langsame Reifung in der
Magnumflasche verleiht dem Wein
seine Klasse und der speziell
gelungene Jahrgang 2015 macht
diesen Wein zu einem Erlebnis, der
selbst Gaumen, die sich sonst nicht von
Ripasso begeistern lassen, überzeugt.

1dl / 10

*Der Treffpunkt
für Geniesser*