

WINE & DINE

Geniessen Sie ausgewählte Gerichte aus unserer Karte für Sie als spezielles Menu zusammengestellt.
Enjoy a range of select dishes from our menu combined for you as a special meal.

Nüsslialat mit Trauben, Nüssen und Speck
an Sbrinzdressing

*Salad of lamb's lettuce with grapes, nuts and bacon
in a Sbrinz cheese dressing*

Roncobain

Sauvignon blanc, Semillion – Guido Brivio – Tessin

✧ ✧ ✧

Maiscrème-Suppe mit Curry, Ingwer und Chili

Cream of sweetcorn soup, flavoured with curry, ginger and chilli

Verdeca sud IGT

Feudi di San Marzano – Apulien

✧ ✧ ✧

Rosa gebratenes Lammkarree mit Pinienkern-Reis
beträufelt mit Aceto Balsamico

*Roast loin of lamb (medium rare) with pine nuts rice
sprinkled with aceto balsamico*

Zinfandel “Mother Clone”

Pedroncelli

oder/or

Gebratene Black Tiger-Krevetten mit Tomaten und Basilikum
Pinienkern-Reis

*Black Tiger shrimps, pan-fried with tomatoes and basil,
served with pine-nut rice*

Chardonnay Monterey

The Hess Collection Winery – Napa

✧ ✧ ✧

Variation von Entlebucher Urchrüter
und Tchivra Moléson mit Mangochutney

*Variation of Entlebuch Urchrüter cheese and
Tchivra Moléson goat's milk cheese with mango chutney*

Museum Real Reserva

Tempranillo – Cigales

✧ ✧ ✧

Crema Catalana mit Kastanienpüree und Zuger Kirsch

Crema Catalana with chestnut purée and kirsch from Zug

Passito Moscato “Bella Estate” DOC

Terra da Vino Barolo – Piemont

3 Gänge	Menu ohne Wein	CHF 68.00	Menu mit Wein	CHF 93.00
4 Gänge	Menu ohne Wein	CHF 79.00	Menu mit Wein	CHF 114.00
5 Gänge	Menu ohne Wein	CHF 88.00	Menu mit Wein	CHF 133.00

Wir servieren jeweils 1 dl Wein pro Gang.

3 courses	Menu without wine	CHF 68.00	Menu with wine	CHF 93.00
4 courses	Menu without wine	CHF 79.00	Menu with wine	CHF 114.00
5 courses	Menu without wine	CHF 88.00	Menu with wine	CHF 133.00

1 dl wine is served per course.