

# Menü

## CURRY PANNA COTTA

auf Belugalinsen mit  
Fenchelsalami und  
Erdnusspulver  
8,-

## SKREI & GAMBA

auf Forellensauce mit  
Honigrauchdipp  
Feldsalat mit  
Kartoffelstroh  
18,-

## KALBSRÖLLCHEN

in Parmesan goldgelb gebraten  
auf Safran - Blattspinat  
pommes-lafittes  
26,-

## BIRNEN-MOUSSE

mit Frischkäse, brulliert  
mit Rhabarber & Erdbeer mit  
Butterwaffel  
10,-

Menü 56,-

Sind Sie Ihr eigener

# S O M M E L I E R

	Glas	Flasche
Chasslas (Gutedel) vom Walz	4,-	20
Ruländer Spätzle vom Stigler (nicht trocken)	8,-	38,8
Weißburgunder vom Ruser	5,-	25,-
Muskateller vom Huber (nicht trocken)	5,2	26,
Huxelrebe vom Schlumberger	5,8	28
Spätburgunder vom Dörflinger	5,2	26,-
Johner's Rotweincuvée Maximilian	6,4	32,-
Rotweincuvée vom Marget	5,8	28,-
Stigler's Cabernet franc & Petit Verdot	8,5	42,5
Chorey-les-Beaune, Burgund	7,2	36,-
Haute-Côte-de-Nuits, Burgund	6,4	32,-
Coniale di Castelare, Italien	11,-	62,-

Probieren Sie  
am offenen Weinbuffet  
die von  
Julia für das Menü  
ausgesuchten  
Weine.

Bedienen Sie sich selbst  
mit dem Wein  
den Sie zum Menü  
trinken möchten.

Weinpaket mit  
4 Gläser  
je einem Glas  
pro Gang  
22 €

Für Gäste  
die gerade fasten  
Gratis ;-)