

TRÖPFCHENMENÜ

RIESLING GOLDMUND FEINHERB
2018 – weingut bastgen – kesten – mosel

MUSCHELKALK
2014 – thomas schwarz – kloster am spitz – neusiedlersee – burgenland

PINOT NOIR
2016 – weingut eichholz – irene grünfelder – jenins – aoc graubünden

CUVÉE NEUBURG
2016 – grassl philip – götlesbrunn – carnuntum

oder

„AVI“ SANGIOVESE
2014 – sangiovese di romagna – san patrignano – emilia romagna

MOSCATO PASSITO LA BELLA ESTATE
2013 – vite colte-barolo doc – piemonte

55

BANYULS
2015 – vin doux naturel – michel chapoutier-tain l’hermitage aoc– roussillon
14 / dl

unser tröpfchenmenü können sie gerne auch in einer alkoholfreien variante geniessen.

HÄPPCHENMENÜ

NOIX GRAS
geräucherte süsszwiebeln, pflaumenpüree und brioche

BREMGAERTNER REGENBOGENFORELLE
baumnusskruste, sauce von roten äpfeln und topinamburcreme

SBRINZ-SPHÄRE
gnocchini, krautstiel und bündnerfleisch

SPANFERKEL-SCHINKLI
trauben-senf-sauce, schaumkraut und kartoffelpüree

oder

HOLZEN RIND
rettichjus, rettichsprossen, saure buchenpilze und oxtail-cannelloni

RÜSCHLIKER HONIG
vanillecreme und orangen-hippe

95

KÄSE- & SCHOKOLADEN-WAGEN
20 zusätzlich pro wagen

unser häppchenmenü können sie gerne auch in einer vegetarischen variante geniessen.