

TRÖPFCHENMENÜ

GEWÜRZTRAMINER

2014 – domaine marcel deiss – ac alsace

DONNAY

2015 – i vini di guido brivio – mendrisio – ticino

HUMAGNE ROUGE

2015 – fin bec – aoc wallis

ENEO

2013 – montepeloso-suvereto igt – toscana

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

HÄPPCHENMENÜ

NOIX GRAS

cremeschnitte mit pistazien und feige

PÉRIGORD TRÜFFEL

bodenkohlrabi-creme und eschalotten-essenz

BIO EIGELB

wurzelspinat-raviolo, safran-sauce und orangen-pulver

KARTOFFEL-CRÊPES

beeler-knollen, champignons und blumenkohl

APFEL

apfel-meringue, apfel-mousse und mohn-glace

95

KÄSE- & SCHOKOLADEN-WAGEN

20 zusätzlich pro wagen