

## 4-Gang-Wintermenü

**Winterlicher Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse**  
mit Granatapfelkernen, Baumnüssen und Randen Pickles  
Salatsauce: Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch

*Mixed salad with grenadine seeds, walnuts and beetroot pickles  
dressing at your choice: Raspberry-vinaigrette, French or Italian*

*Weinbegleitung: 1 dl Terre Natale  
Cave du Chatillon, Wallis, Schweiz  
Traubensorte: Petit Arvine*

\*\*\*\*\*

**Steinpilzcrèmesuppe**  
mit Kräutercroûtons

*Bolete - cream soup with herbs crouton*

*Weinbegleitung: 1 dl Merus  
Schlosskellerei Turmhof, Alto Adige, Italien  
Traubensorte: Weissburgunder*

\*\*\*\*\*

**Geschmortes „Rinds-Bäggli“ im Rotwein-Jus**  
an Kartoffel – Sellerie - Püree mit glasiertem Wintergemüse

*Braised beef cheek  
served with potato – celery - puree and seasonal vegetables*

*Weinbegleitung: 1 dl Terre di San Leonardo  
Tenuta San Leonardo, Alto Adige, Italien  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot*

oder

**Gebratenes Seeteufel Medaillon**  
unter Gemüse - Kräuterkruste, serviert auf Spinatblättern

*Monk fish medallion  
under a vegetable herbal crust, served on spinach leaves*

*Weinbegleitung: 1 dl Chateau La Raz Caman  
Chateau La Raz Caman, Cote de Blaye, Frankreich  
Traubensorte: Pinot Noir*

\*\*\*\*\*

**Warmer Beerenkompott**  
mit Vanilleglace

*Luke warm compote of forest berries with vanilla ice cream*

4-Gang-Menü CHF 78.00, 3-Gang-Menü CHF 68.00  
Menu mit Weinbegleitung: 4-Gang, CHF 98.00 / 3-Gang, CHF 88.00