

TRÖPFCHENMENÜ

CHARDONNAY SCHÜTTENBERG
2014 – markowitsch gerhard – carnuntum

RIESLING - SYLVANER
2016 – weingut hermann – aoc fläsch

PINOT NOIR EICHHOLZ
2014 – annatina pelizzatti – aoc jenins

STELLA MERLOT BARRICATO
2014 – urs hauser-contone doc – ticino

oder

60 20 20 VENETO
2011 – zymè di celestino gaspari-san pierre igp – veneto

ILIOS PASSERILLAGE
2012 – domaine les hutins – aoc genève

55

BANYULS
2014 – vin doux naturel – michel chapoutier-tain l'hermitage aoc- roussillon
14 / dl

alle preise in chf. inkl. mwst.

HÄPPCHENMENÜ

RAUCH-SAIBLING
kartoffelgelee, lauchconfit und sauerrahm

STEINPILZ-SPAGHETTI
rieslingsabayon, peterliwurzeln und noix gras

PEPERONI-RAVIOLI
fenchelnage, rucolaöl und gehobelter zander

MUSTICA POULET
confierte junge zwiebel und maisküchlein

oder

HOLZEN HIRSCH
rauchtee, rosenkohl und speckknödel

HONIGBIENE
honigkrokant, honigglace, mascarpone und blütenpunkte

95

KÄSE- & SCHOKOLADEN-WAGEN
20 zusätzlich pro wagen

unser häppchenmenü können sie gerne auch in einer vegetarischen variante genießen.
bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an das servicepersonal.