

TRÖPFCHENMENÜ

CHARDONNAY SCHÜTTENBERG
2014 – markowitsch gerhard – carnuntum

RIESLING - SYLVANER
2015 – weingut hermann – aoc fläsch

PINOT NOIR EICHHOLZ
2014 – annatina pelizzatti – aoc jenins

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

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

GERÄUCHERTER ALGENKAVIAR
kartoffelgelee, lauchconfit und sauerrahm

STEINPILZ-SPAGHETTI
rieslingsabayon, peterliwurzel und noix gras

PEPERONI-RAVIOLI
fenchelnage, rucolaöl und orangen-schnee

ZUCCHETTI MIT PILZKRUSTE
champignonjus, confierte junge zwiebel und maisküchlein

HONIGBIENE
honigkrokant, honigglace, mascarpone und blütenpunkte

95

KÄSE- & SCHOKOLADEN-WAGEN
20 zusätzlich pro wagen

bei allergien und unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an das servicepersonal.