

DEGUSTATIONSMENU «SCHWEIZERHAUS»

Trilogie von der Bachforelle mit ihrem Kaviar

*Champagner Nicolas Feuillatte Brut**

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sbrinzstange

Chasselas Kloster Engelberg, Beat Burkhardt, Ligerz

Trüffel Ravioli mit frischem Winter Trüffel

*Chardonnay ADC Zürich, Erich Meier Uetikon am See**

Duo vom Kalb (Rücken und Filet) mit Steinpilzkruste überbacken

Portweinjus, Kartoffelflan und Gemüse

*2015 Château Cissac, Haut Médoc**

oder

Saiblingfilets gebraten, Zitrus Risotto mit Mascarpone und Gemüse

*Sauvignon blanc, Thierry Constantin, Pont de la Morge **

Schokoladenmousse aus Ruby Rubina mit Crème double

oder

Eine Auswahl von regionalen Hart- und Weichkäse

Petite Larme de Décembre, Thierry Constantin, Pont de la Morge

oder

*4 cl Taylor's Portwein**

***Unser Tipp:**

Geniessen Sie passend zu jedem Gang 1 Glas Wein aus unserem

«Chäller»! (1dl pro Glas)

Menü 5 Gang pro Person CHF 115.— inkl. Wein CHF 165.—

Menü 4 Gang pro Person CHF 98.— inkl. Wein CHF 138.—

Menü 3 Gang pro Person CHF 85.— inkl. Wein CHF 115.—