




JAHRESAUSKLANG IM MÜRSET

Start mit einem Gruss aus der Küche

Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel (VNM)  

Avocadotatar und Tomaten-Citronette

oder

Avocadotatar und Tomaten-Citronette   

Randen im Sesammantel

*Cuvée Weiss «Balance Familie», Baumgartner Weinbau Tegerfelden
Pinot Blanc, Traminer, Sauvignon Blanc*

Safran-Rieslingsuppe (USA) 

mit gebeizter Jakobsmuschel oder ohne auf Wunsch

Riesling Staatskellerei Zürich, Zürich

Hausgemachter Trüffelravioli 

mit weisse Portweinsauce und schwarzem Trüffel

Merlot Bianco «Terre di Gudo», Tamborini, Lamone

**Tournedo vom Rindsfilet
und patagonische Crevette**

Sauce Choron

Savoyer Kartoffeln und Ofengemüse

oder

Gefüllte überbackene Steinpilz-Ricotta-Crepes

Basilikumsauce und Ofengemüse

*Château Labégorce 2016, Cru Bourgeois Exceptionnel, margaux, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

Mit Rosmarin und Honig gratinierter Brillat Savarin

mit marinierten Birnen und geröstetes Feigenbaquette

oder

Drappier-Sabayon  

Litschi Sorbet

*Chateau Coutet 1996 1er Cru Classé, Sauternes/Barsac
: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*

Menü in 4 Gängen 112 oder mit Weinbegleitung 177

in 5 Gängen 124 oder mit Weinbegleitung 189

Im Preis inbegriffen sind ein vordefiniertes Apérogetränk,
ein Amuse Bouche.

*Im Mùvée nur mit 5 Gang Menü und Weinbegleitung, Start um 18:30
(mit ausgewählten Weinen, Apérogetränk, Amuse bouche)

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST