



Festliches Menü mit Fleisch

Tatar vom Wagyu Rind

mit Blattsalat, roten Zwiebeln und Crostini

Bio Fleisch von Familie Dönz, Urmein

Edelstück vom Bio-Rind an Café de Paris-Sauce

mit bunten Bratkartoffeln, Randen, Pastinaken und Kürbis

Bio Fleisch aus der Region

Domleschger Rumtopf-Früchte

mit Vanilleglace im Knusperkörbchen

Menü 69.-

Vorspeise 19.⁵⁰, Hauptgang 45.-, Dessert 12.⁵⁰

Vegetarisch

Artischockenmousse «Gremolata»

mit Gemüse-Linsensalat und Crostini

Gebratene Serviettenknödel mit Wintergemüse

auf Herbsttrompeten-Rahmsauce

Schoggimousse

mit Orangenterrine und Mandeltuile

Menü 54.-

Vorspeise 16.⁵⁰, Hauptgang 32.-, Dessert kl. 9.- / gr. 12.⁵⁰

Wein

Bouquet des Garrigues blanc 2020 Bio

dl 8.-

Le Clos du Caillou, Côtes du Rhône

Fl 56.-

Frisch-fruchtiges Cuvée mit blumigem Duft und feinem Schmelz

Carminium 2021 DOC

dl 9.⁶⁰

Azienda Agricola Inama, Veneto

Fl 68.-

Samtiger, dunkler, würziger Rotwein aus der Carmenere-Traube

