

Herbst**M**enü

4 GÄNGE € 36,90

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs, Rinder Carpaccio, Vitello Tonnato,
Mozzarella Caprese & Parma Schinken mit Melone

-PRIMI PIATTI-

Rohrnudeln "Paccheri" mit frischer ital. Salsiccia

-SECONDI PIATTI-

SIMMENTHALER: FILETTO DI VITELLO
Kalbsfilet-Medallions mit Steinpilzen
Drillinge Kartoffeln & Saisongemüse

-ODER-

WILDFANG: STEINBUTT-RÜCKENFILET
mit Limette & Kapern, Salbeibuttersauce
Drillinge Kartoffeln & Saisongemüse

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Crème Brûlée, Tiramisu, Pannacotta, Crème Caramel,
Mousse au Chocolat oder Zabaione

3 GÄNGE € 32,90

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs, Rinder Carpaccio, Vitello Tonnato
Mozzarella Caprese & Parma Schinken mit Melone

-SECONDI PIATTI-

PRITTO DI FARAONA MADAGASKAR
Perlhuhnbrust auf grüner Pfeffersauce
Drillinge Kartoffeln & Saisongemüse

-ODER-

HAVEL: ZANDERFILET
auf der Haut gebraten mit Steinpilzen
Drillinge Kartoffeln & Saisongemüse

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Crème Brûlée, Tiramisu, Pannacotta, Crème Caramel,
Mousse au Chocolat oder Zabaione

WEINEMPFEHLUNG "WEISS"
AUS DER KELLEREI: FRATELLI BIANCO
DOCG- GAVI DI GAVI 2016ER NIZZA
-REGIONE PIEMONTE-

Gavi aus del Comune di Gavi,
Duft an reifes Kernobst,
an Wiesenblumen und frisch
und harmonisch, mit
Anklängen von Birne und
getrockneten Aprikosen,
moderaten Säuren.

1/4 8,90 1/2 16,90 3/4 24,90

WEINEMPFEHLUNG "ROT"
AUS DER KELLEREI: CANTINA MESSANA
IGT- MALPASSO 2015ER TRAPANI
-REGIONE SICILIA-

Cuvée aus
Cabernet Sauvignon
& Nero D'Avola, Rubinrot,
beerige Nase, etwas Vanille, frische
Noten, weich und harmonisch am
Gaumen, eleganter Körper,
langes Finale.

1/4 8,90 1/2 16,90 3/4 24,90