Unser Menü am Valentinstag

Medaillon von der Tristan de Cunha-
Languste auf Apfelchutney, Blumenkohlpüree
und Langustencremesüppli

Tranche vom Schottischen Rauchlachs und
lauwarme Jakobsmuschelterrine auf Rauden-
tatar an Safranmayomaise und Petersilencoulis

Rote Tiefseegarnele gebraten auf Ravioli
vom Skrai-Kabeljau auf Winterspinat
an Champagnersauce

Gebratenes Bresse-Wachtelbrüstli auf
Wachtelcurry, Süsskartoffelmus und
Limonen-Kokosnussschaum

Filettranche und geschmorter Schulterspitz
vom Zürcher Biokalb an Sangiovesesauce,
Gemüseinvolini und Wintertrüffelrisotto

Mousse von weisser Felchlinschokolade und
Mohnstreuselkuchen an Himbeeren und
Himbeer-Rieslingsauce

MENÜPREIS PRO PERSON
CHF. 125.—

Liebe Verliebte

Zu unserem Valentinstagsmenü aus aphrodisierenden Zutaten haben wir folgende, hochstehende Weine selektioniert, die wir Ihnen gerne glasweise dazu reichen:

1. & 2. Gang **Brut Rosé, Francisca & Christian Obrecht, Jenins, Graubünden**
Nach der method traditionelle hergestellt, überzeugt der Schäumer von Obrechts mit frischen blumigen und fruchtigen Noten und hat gleichzeitig einen vollen Körper, perfekt um in das romantische Menü zu starten.
1dl CHF 11.00 Flasche 7.5 dl CHF 74.-

3. Gang **2019 Chardonnay Vie di Romans, Vie di Romans, Mariano del Firuli, Friaul, Italien**
Gianfranco's Top-Chardonnay besticht mit einer unglaublichen Eleganz. Eine frische Mineralität wird begleitet von reifen Früchten und feinen Fassnoten. So Facettenreich wie die Liebe.
1dl CHF 13.50 Flasche 7.5dl CHF 82.-

4. & 5. Gang **2019 Terra do Zambujeiro, Quinta do Zambujeiro, Alentejo, Protugal**
Ein grosser edler Rotwein. Mit seinen Aromen welche von dunklen Früchten, über rauchige Nuancen bis hin zu feinen Gewürzen reichen, ist der Terra do Zambujeiro der perfekte Begleiter zum zurücklehnen und geniessen.
1 dl CHF12.80 Flasche 7.5 dl CHF 87.-

6. Gang **2016 Lorenzhöfer Riesling Eiswein, Peter Geiben, Mertesdorf im Ruwertal, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland**
Der Spitzen Eiswein von Peter Geiben geht Hand in Hand mit dem Dessert. Was ein Abschluss zu einem schönen Menü.
0.5 dl CHF 9.50 Flasche 7.5 dl CHF 65.-

Alle Weine (je 1 dl. / Dessertwein 0,5 dl.) zusammen zum Menü CHF 42.-