

## Degustations Menu

**Aspik vom Kölliker Kalb**  
oder  
**Nüsslersalat «Grossi »**



**Essenz von der Lapachorinde**  
Sandelholzklosschen



**Röllchen von Adlerfisch & Seeteufel**  
im Orangenöl gebraten  
auf Sellerie-Kartoffelpuffer



**Kalbs-Onglet & Milken**  
Portwein & Paradieskörner  
Dörrtomaten mit Estragon  
Schupfnudeln & Broccoli



**Käse Variation**  
oder  
**Apfel- & Williamsbirnen Kreation**

Vanille-glacé



Menu Fr. 89.00  
(4-Gänge Fr. 75.00)

## Weissweine

<b>Sauvignon blanc</b> , Weingut Lindenhof	2018	Fr. 8.00 / dl Fr. 55.00 / Fl.
<b>Dézaley les Médinettes</b> , Louis Bovard, Cully	2015	Fr. 9.50 / dl Fr. 65.00 / Fl.
<b>Pinot blanc</b> , Albert Mathier, Salgesch	2017	Fr. 8.50 / dl Fr. 55.00 / Fl.

## Rotweine

<b>Pinot noir</b> , Château le Rosey, Bursins	2015	Fr. 8.50 / dl Fr. 55.00 / Fl.
<b>Merlot "Notedinotto"</b> , Mat. Huber, Sorengo	2015	Fr. 9.00 / dl Fr. 65.00 / Fl.
<b>Château Réspide Médeville</b> , J. Gonet, Graves	2015	Fr. 9.00 / dl Fr. 65.00 / Fl.
<b>Quintessence</b> , Château Pésquié, Rhone	2015	Fr. 9.00 / dl Fr. 65.00 / Fl.