

## Gourmetmenu

**Tunfisch & Fjord Lachsforelle**  
Ingwer «süss-sauer»



**Haselnuss-Birnen Suppe**  
Frühlings-Pollen Krapfe



**Rinds Onglet Terrantez**  
auf Kräuter-Nudeln



**Kapaunbrust**  
mit gedünsteten Stangensellerie, Oliven,  
Dörrtomaten & Balsamico  
Burrata Raviolo  
glasiertes Gemüse



**Rohmilch Käse**  
Früchtebrot



**Ananas Passionsfrucht Soufflée-glacé**  
auf Kokos-Hibiskusblüten Bisquit



Menu komplett Fr. 95.00

5 Gänge Fr. 85.00

4 Gänge Fr. 75.00

## Wein Empfehlungen

La Céleste Blanc, Domaine Delaharpe, Bursins, 2014, Fr. 55.00

Pinot noir Gand Vin, Martin Wolfer, Weinfeld, 2015, Fr. 65.00

Château Meyney, Saint-Estèphe 2009, Fr. 65.00

**Rindsfilet Schweizer Prime Beef, Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau.**

**Lamm Neuseeland & z.T. auch Aargau, Kapaun Frankreich.**

**Betr. Allergien und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Fachpersonal. (Gluten, Lactose etc.)**