



## Gourmet-Menü

Die schönste Art,  
unsere marktfrische Küche  
zu präsentieren

**Oliven-Fetamousse | Landrauchschinken**  
Tomaten | Gurken | Nektarinen

\*\*\*

**Weinschaumsuppe**

\*\*\*

**Zanderfilet in Kräuterkruste**  
Beluga-Currylinsen

\*\*\*

**Eierschwämmli-Rondellen**  
gehobelte Belper Knolle | braune Butter

\*\*\*

**Butterzartes Black Angus-Rindsfilet Medaillon**  
Sauce Bernaise  
Mediterranes Ofengemüse | Kartoffelgratin

\*\*\*

**Himbeerlassi | geschmorte Ananas**  
Passionsfrucht-Sauerrahmglace

Oder

**Jumi Rohmilchkäse**  
Chutney | Früchtebrot

MENÜ 3-GANG  
80

MENÜ 4-GANG  
90

MENÜ 5-GANG  
100

MENÜ 6-GANG  
110



## Weinempfehlung

Die schönste Art,  
unsere erlesenen Weine  
zu präsentieren

Unsere Empfehlung passend zum Menü

**WEISSWEIN**

**BIANCO ROVERE**  
Bianco di Merlot DOC  
Gialdi Vini - Linie Brivio  
Tessin | Schweiz

fruchtig | mineralisch | saftige Säure  
Vanille | Kokos | Jasmin |

1dl 11  
7.5dl 69

**ROTWEIN**

**ANTIDOTO LA HORMIGA DO**  
Bodegas Antitodo  
Ribera del Duero | Spanien  
(Tempranillo Soriano)

Cassisaromen | floral  
Röstnoten | körperreich  
samtige Tannin-Struktur | mineralisches Finale

1dl 13  
7.5dl 85

Schön, dass Sie bei uns sind.  
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.  
Ihr goldenes Kreuz Team.