

Weisswein

Sauvignon Winkl DOC

Cantina Terlan

Alto Adige, Italie	75 cl	85.-
	10 cl	14.-

Der Winkl ist ein saftiger, zart fruchtiger, mineralischer Sauvignon Blanc, der bereits seit 1956 sortenrein vinifiziert wird. Diese Rebsorte wird im Terlaner DOC-Gebiet vor allem rund um die ältesten Gutshöfe schon sehr lange erfolgreich angebaut. Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife für 5-7 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank (80%) und teils im großen Holzfass (20%). Assemblage einen Monat vor der Flaschenfüllung.

Pouilly-Fuissé a.c.

Henri de Villamont

Bourgogne, France	75 cl	85.-
	10 cl	14.-

Die Fahrten des Seigneur de Villamont, eines grossen Reisenden des 16. Und 17. Jahrhunderts, sind in drei 1607 erschienenen Büchern aufgezeichnet. Er zog nach Savigny-lès-Beaune und hinterliess seine Spuren in der Geschichte des Burgunds. Ende des 19. Jahrhunderts liess Léonce Bocquet – er war damals alleiniger Besitzer des berühmten Clos de Vougeot – die prächtigen Weinkeller mit den einzigartigen Gewölben in der Domaine Henri de Villamont errichten.

Rotwein

Schioppettino DOC Friuli

Venica&Venica

Friaul, Italien	75 cl	102.-
	10 cl	17.-

Dieser Wein weist ein mehr oder weniger intensives Rubinrot mit deutlichen violetten Noten auf, die mit zunehmendem Alter tendenziell abnehmen. Am Gaumen ist er trocken, weich, rund und vollmundig. Er hat eine lebendige, frisch-herzhaft Ader, welche die gut integrierten, samtigen und angenehmen Tannine unterstützen. Die Aromen am Gaumen nehmen durchweg die Geruchsnoten wieder auf, angefangen von den kleinen roten und schwarzen Beeren-Früchten bis hin zu den Gewürznoten, mit einem lang anhaltenden Abgang und Nuancen von Kräutern und grünem Pfeffer

Insglio del Cinghiale IGT

Tenuta di Biserno

Toscana, Italie	75 cl	97.-
	10 cl	16.-

Nachdem die Brüder Piero und Lodovico Antinori jahrelang getrennte Wege gegangen waren, schaffte es ein fruchtbares Stück Land in der Alta Maremma, sie wieder zu vereinen: die Tenuta di Biserno.

Intensives Rubin mit purpurnen Reflexen. In der Nase intensiv und fruchtig. Aromen von Brombeeren, Cassis, dazu warme Gewürznoten, dunkle Schokolade, Kaffee und eine elegante Nasensüsse. Im Gaumen ein satter Auftakt mit etwas Fruchtextrakt. Von saftiger und präziser Struktur. Die Gerbstoffe sind präsent, aber gut integriert und geschliffen. Die Aromen der Nase zeigen sich auch im Gaumen.

Château Doisy-Védrines

2^{ème} cru classé

Sauternes, Bordeaux, France	75 cl	130.-
	10 cl	21.-

In der Nase feiner Duft nach Honig, Aprikosen, frisch und floral mit etwas Limettennoten untermalt. Im Gaumen tolle Konzentration, wiederum Honig, Zitrus, Exotik und Aprikosen, sehr fein und filigran mit einer knackigen Säure und langem Abgang. Die zum Teil edelfaulen Trauben werden von Hand in mehreren Lesedurchgängen geerntet und anschliessend nochmals auf Sortiertischen selektioniert. Somit gelangt nur die beste Traubenqualität mit sehr hohem Zuckergehalt zur Verarbeitung. Der Gärprozess im Stahl-, Zementtank oder im Holzfass wird nach Erreichen des gewünschten Alkoholgehaltes durch Kühlen abgestoppt, sodass ein äusserst hoher Restzuckergehalt im Wein verbleibt. Die nachfolgende Reifung erfolgt in teilweise neuen Barriques während 12 bis 24 Monaten.



Le Grand Menu

Sonntag, 21. August 2022

VORSPEISEN

Lauwarme südafrikanische Scampi mit Nektarine und Tomate
Warm South African shrimps with nectarine and tomato

Zucchini mit Amarant, Baby Lattich und Pistazien 
Courgette with amaranth, baby lettuce and pistachios 

Steinpilze auf Brioche 
Porcini mushrooms on brioche 

SUPPEN



Consommé «Carmen»

Geröstete Tomatencremesuppe
Cream soup of roasted tomatoes

HAUPTGÄNGE


Rinderfilet Rossini «Suvretta House»
Beef fillet Rossini «Suvretta House»

Seezungenfilet «Prince Murat»
Sole fillet «Prince Murat»

Gerösteter Hokkaido Kürbis mit Trauben und Tahini 
Roasted Hokkaido pumpkin with grapes and Tahini 

DESSERTS

Popcorn Variation
Popcorn variation

Pfirsich-Minz Granité 
Peach and mint Granité 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen
Choice of Swiss and international cheeses from the trolley

CHF 135.-

 = Plat végétarien/Vegetarisches Gericht/Vegetarian plate

 = Plat végan/Veganes Gericht/Vegan dish

TVA/MwSt./VAT 7.7% incl.

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS, JP, ESP | Veau/Kalb/veal: CH | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR

Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP

= peuvent avoir été produits à l'aide d'hormones, d'antibiotiques et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers

En case d'allergies veuillez contacter le service/bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service/in case of allergies please contact the service



Thank you!