

Winter-Gourmet-Menü

Es begrüsst Sie Martin Aeschlimann mit seinem Team- En Guete!

Mit Weinbegleitung

- | | | |
|--|---------|---|
| 1. Kalbfleisch-Mousse
leicht angeräuchert
würzige Zwiebel-Marmelade
Rosmarin-Buchtel
*** | (19.50) | Malvoisie AOC
Wallis |
| 2. Süsskartoffel-Süppchen
mit einer knusper Crevette
*** | (15.50) | Gewürztraminer
Schloss Teufen |
| 3. Fasanen Keule aus Embrach
mit Sellerie
*** | (23.50) | Pinot Noir
Schloss Teufen |
| 4. Fasanenbrust aus Embrach
Portwein-Jus
Federkohl und Kürbispüree
geräucherte Kartoffel-Kreation | (57.50) | Pean
Italien |
| oder | | |
| 4. Duo vom Wildschwein "Steinpilz"
Filet und feines Ragout vom Wildschwein
Pastinaken-Dip
Pilz-Pralinen
*** | (55.00) | Pean
Italien |
| 5. Käse Auswahl von Rolf Beeler
von der Platte
*** | (17.50) | Costamadre
Italien |
| 6. Dessertüberraschung | (16.50) | Dulce menade
Spanien |

Menü Komplet: Fr. 115.00

Mit Weinbegleitung Fr. 145.00

Menü Gänge: 1,2,4, 5 oder 6 Fr. 92.00

Mit Weinbegleitung Fr. 120.00

Winter-Gourmet-Menü-Aqua

Es begrüsst Sie Martin Aeschlimann mit seinem Team- En Guete!

Mit Weinbegleitung

- | | | |
|--|---------|--|
| 1. <i>Lachsforellen-Tartar</i>
mit Ziegenkäse-Mousse
und Kräuter-Toast
*** | (21.50) | <i>Seyval blanc</i>
Gehring, Freienstein |
| 2. <i>Muschel-Schaum-Süppchen</i>
mit einem Muschel-Gratin
*** | (15.50) | <i>Gelber Muskateller</i>
Österreich |
| 3. <i>Randen-Nudeln</i>
mit Frischkäse-Parfait
*** | (18.00) | <i>DER FEDERWEISSER</i>
Lienhard & Vögeli |
| 4. <i>Zander im Wirsing-Mantel</i>
pochierte Zander-Roulade
mit Süessmost-Schaum-Sauce
Wirsing-Gemüse mit Apfel
Kartoffel-Gnocchi
*** | (49.50) | <i>Petite Arvine AOC</i>
Wallis |
| 5. <i>Käse Auswahl von Rolf Beeler</i>
von der Platte
*** | (17.50) | <i>Costamadre</i>
Italien |
| 6. <i>Dessertüberraschung</i> | (16.50) | <i>Dulce menade</i>
Spanien |

Menü Komplet: Fr. 115.00

Mit Weinbegleitung Fr. 145.00

Menü Gänge: 1,2,4,5 oder 6 Fr. 92.00

Mit Weinbegleitung Fr. 120.00