

# *The 14th Sparkling Night*

## **Manitoba Brot mit Beurre Noisette**

\*\*\*

## **Swisslachs, Rande, Kaviar**

Schonend gegartes Swisslachs Royal Filet mit Joghurt - Schnittlauch Sauce auf einer Randenvariation und Oona - Kaviar

\*\*\*

## **Karotte, Ingwer, Sauerrahm, Rosmarin**

Geräucherte Karotten - Ingwer Suppe mit Sauerrahm und Rosmarin

\*\*\*

## **Langustine, Fregola Sarda, Chorizo, Kräuterschwein**

Wildfang Langustine mit Chorizo Sauce, cremigem Fregola Sarda und geschmorten Kräuterschwein Würfeln

\*\*\*

## **Whiskey - Sour**

Zitronen - Blutorangen Sorbet mit würzigem Whiskey

\*\*\*

## **Kalb, Trüffel, Kartoffel**

Zurzibieter Kalbsfilet mit kräftiger Rotwein Sauce, weissem Trüffel, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse

\*\*\*

## **Passionsfrucht, Kokos, Schokolade**

Passionsfrucht Joghurtmousse, Kokosnuss - Steine, marinierte Ananas und Pralineglace

\*\*\*

## **Praline**

### Unsere Weinempfehlung

#### Chablis

Joseph Druhin, Bourgogne, Frankreich  
100% Chardonnay

75 cl 75  
1 dl 10

#### Bricco dell' Ucellone

Barida, Barbera d' Asti, Italien  
100% Barbera

75 cl 98  
1 dl 14

Das Team des PLÜ Restaurant & Lounge  
sagt „Danke“ und wünscht Ihnen einen guten Rutsch.