

The 16th Sparkling Night

Manitoba | Butter

Hausgemachtes Manitobabrot mit Beurre Noisette

Rüebli | Quinoa | Kerbel

Tatar aus Aargauer Rüebli mit Quinoa, Sonnenblumenkernen und Kerbel-Emulsion

Kalb | Sellerie | Belperknolle

Geschmortes Kalbsbäggli auf Sellerie-Mousseline mit Belperknolle-Petersiliencrème

Kartoffel | Trüffel | Ei | Poulet

Kartoffel-Espuma mit weissem Alba Trüffel, Eigelb und Sot-l'y-laisse

Heilbutt | Bohnen | Estragon | Sherry

Konfiertes Heilbutt Filet mit Sherry Sauce auf lauwarmen Bohnen und Estragon Emulsion

Mandarine | Liebstöckel | Karamell

Mandarinensorbet mit Liebstöckel und karamellisierter Schokolade

Kalb | Kartoffel | Bordeaux Wein

Zurzubieter Kalbsfilet mit kräftiger Bordeaux Rotwein-Sauce dazu Kartoffelgratin und winterlichem Wurzelgemüse

Schokolade | Safran | Pistazien | Joghurt

Grand Cru schokoladen Biskuit mit Safran Creme, Joghurt Sorbet, Mango und Pistazien Krokant

Unsere Weinempfehlung

Pouilly Fuissé AOC

Louis Latour, Burgund, Frankreich
100% Chardonnay

75 cl 67
10 cl 10

Château Faugères

Silvio Denz, St-Emilion AOC, Bordeaux, Frankreich
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

150 cl 175
75 cl 86
10 cl 13

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen guten Rutsch.