



## Unsere Weinbegleitung

**Riesling Spätlese**  
**«Laurentiuslay 1. Lage» 2023**  
Carl Loewen | Leiwen | Mosel | Deutschland

**Derthona Timorasso 2021**  
Vietti | Piemont | Italien

**Mercurey 1<sup>er</sup> cru «Clos Marcilly» 2021**  
Chardonnay  
Les Héritiers Saint-Genys | Côte de Beaune  
Burgund | Frankreich

**Château de Sales 2019**  
Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc  
Pomerol | Bordeaux | Frankreich

**Portwein «Doux» 2022**  
Blauburgunder  
Anjan Boner | Malans | Bündner Herrschaft | Schweiz

**Château Doisy-Védrines 2011**  
Sémillon | Sauvignon Blanc | Muscadelle  
Sauternes | Bordeaux | Frankreich

Weinbegleitung komplett CHF 67  
5-Gang CHF 55  
4-Gang CHF 45  
3-Gang CHF 35

## À la carte

### Vorspeisen

✓ Blumenkohl | Cashews | Dukkah  
Piemonteser Haselnuss CHF 25

Jakobsmuschel | Avocado  
Caldeirasud | Strudelblatt CHF 30

Hirschrücken | Hagebutte  
Schwarze Baumnuss | Joghurt CHF 32

Gelbschwanz-Makrele | Sashimi  
Zitrone | Ponzu CHF 35

### Hauptgerichte

Loup de Mer - Filet | Kopfsalatschaum  
Kapern | Apfel CHF 38/62

✓ Vergessene Gemüse | Albula-Kartoffel  
Spitzkohl-Jus CHF 34

Kalbs-Ossobuco | Entenleber  
Bündner Portwein | Frühlingslauch CHF 62

Bison-Entrecôte | Topinambour  
Cocobohnen | Honigwablen-Kartoffeln CHF 65

### Käse | Dessert

✓ Rohmilchkäse vom Brett  
Sélection Rolf Beeler | Chutney's | Birrabrot CHF 29

✓ Pistazie | Brombeere | Tonkabohne CHF 24

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWSt.