

Menü Wine & Dine 17. Februar 2023

1. Gang

Ziegenfrischkäse-Walnuss-Frühlingsrolle

Thymianhonig | Pastinaken-Espuma

2. Gang

Hausgeräuchertes Forellentatar aus dem Val de Travers

Sellerie | Randen | Kresse | Hausgemachtes Sauerteigbrot

Kürbistartar vom Hokaidokürbis (vegetarisch)

Sellerie | Randen | Kresse | Hausgemachtes Sauerteigbrot

3. Gang

Brasato al Barolo

Steinpilz-Risotto | Schmorgemüse | Röstzwiebeln

Knusprige Schwarzwurzel (vegetarisch)

Steinpilz-Risotto | Schmorgemüse | Röstzwiebeln

4. Gang

Käsevariation von der Chäshütte

Cranberry-Senf | Früchtebrot

5. Gang

Schokoladenkuchen

Bratapfel-Tatar | Buchweizen | Zimt

Menüpreis CHF 95.00 pro Person exklusiv Weinbegleitung (Wasser mit oder ohne Kohlensäure im Preis inbegriffen)

Menüpreis CHF 135.00 pro Person inklusiv Weinbegleitung (Wasser mit oder ohne Kohlensäure im Preis inbegriffen)