



Festliches Menü

mit Fleisch

Artischockenmousse «Gremolata»
mit Gemüse-Linsensalat und Crostini

Hirsch-Entrecôte an Café de Paris-Sauce
mit bunten Bratkartoffeln, Randen, Pastinaken & Kürbis
Fleisch aus Domleschger Jagd

Schoggimousse
mit Orangenterrine und Mandeltuile

Menü 67.-

Vorspeise 16.⁵⁰, Hauptgang 45.-, Dessert kl. 9.⁵⁰ / gr. 12.⁵⁰

Vegetarisch

Fenchel-Orangensalat mit Feta
schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, Granatapfelkernen

Rotes Kokoscurry mit gebratenem Gemüse
und Basmatireis

Domleschger Rumtopf-Früchte
mit Vanilleglace im Knusperkörnchen

Menü 49.-

Vorspeise 14.⁵⁰, Hauptgang 28.-, Dessert 12.⁵⁰

Wein

Bouquet des Garrigues blanc 2020 Bio dl 8.-
Le Clos du Caillou, Côtes du Rhône Fl 56.-
Frisch-fruchtiges Cuvée mit blumigem Duft und feinem Schmelz

Carmenere 2021 DOC dl 8.-
Azienda Agricola Inama, Veneto Fl 56.-
Fruchtig-würziger Rotwein aus der Carmenere-Traube

