



# *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.<sup>50</sup>, Hauptgang 45.-, Dessert kl. 9.<sup>50</sup> / gr. 12.<sup>50</sup>

## *Vegetarisch*

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

\*\*\*

**Rotes Kokoscurry mit gebratenem Gemüse**  
und Basmatireis

\*\*\*

**Domleschger Rumtopf-Früchte**  
mit Vanilleglace im Knusperkorbchen

Menü 49.-

Vorspeise 14.<sup>50</sup>, Hauptgang 28.-, Dessert 12.<sup>50</sup>

## *Wein*

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

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

