

# Gnussmenu im Januar

Lauchcremesuppe  
mit gerösteten Haselnüssen

\*\*\*\*\*

Rüeblivariation mit Sbrinz  
und Wölflinswiler Baumnüssen

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel auf asiatischem Gemüse  
mit violetter Chinakohl und Sesamsauce  
(Vegi: kleine Frühlingsrolle)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Kefir-Limetten-Sorbet mit Mandarinen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrückenstück an Rotweinschalotten-Sauce  
serviert mit Randennudeln und Schwarzwurzeln

oder

Sautierter Wolfsbarsch an Salbeibutter  
serviert mit Weissweinsrisotto und winterlichem Ofengemüse

oder

Hausgemachte Randennudeln an Kräuterrahmsauce  
mit Rosenkohl, getrockneten Tomaten und frittierten Käsekugeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Mohnparfait mit frischen Grapefruits  
Grapefruitcurd und Buttermilch-Espuma

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Rüeblivariation	- 8.50
ohne Jakobsmuschel/Frühlingsrolle	- 15.50
ohne Sorbet	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.  
Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

## Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.10
Zum Hauptgang	Barrique Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60