



# B I C E R I N

Samichlaus-Dinner Samstag 6. Dezember 2014

Willkommensdrink

Amuse bouche

Wildfleischterrinen im Speckmantel an Sauce Cumberland,  
Orangen-Fenchel-Salat und Brioche

14.-

Steinpilzconsommé mit Leberknödel

10.-

Glühwein-Granité

6.-

Weihnachtlich gefüllter Gänsebraten mit Nüssen, Zimt und Äpfeln an Quitten-  
rotkohl, Maroni, Williams Christ Birne und gebratenen Semmelknödeln

36.-

Millefoglie (offenes Ravioli) mit winterlichem Gemüse, Waldpilzen und  
Milchschaum (Vegi auf Vorbestellung)

26.-

Gegrillter Schafkäse mit Dörrfrüchtekompott und Feigenbrot

10.-

Im Champagnerteig gebackene Valrhona-Schokolade mit Passito-Zabaglione

10.-

Kaffee Bicerin mit Cantucci

7.-

Menu complet 78.-

5 Gänge 72.-

4 Gänge 66.-

3 Gänge 64.-

# BICERIN

## Unsere Weinauswahl

Weiss / Rosé :

Trattofino, Merlot bianco 2013	46.-	Glas 10 cl	7.-
Whispering Angel, Côte de Provence 2013	45.-	Glas 10 cl	7.-

Rotwein :

Laya, Almansa Spain 2012	58.-	Glas 10 cl	9.-
Terra de Zambujeiro, Portugal 2009	59.-	Glas 10 cl	9.-

Vino di Meditazione zum Abschluss...



Apéro ab 18 Uhr, Essen ab 19 Uhr

Ihr möchtet dabei sein?

Dann freuen wir uns auf Eure Anmeldung unter 044 940 84 84

oder auf [www.bicerin.ch](http://www.bicerin.ch)

(Reservierung erforderlich, Platzzahl beschränkt!)

Das Team vom Bicerin