

Wein

&

Sein

Samstag 7. März

ab 18.30 Uhr

Weissweine (Italien Nord nach Süd)

Bricco delle Ciliegie, Roero Arneis, 2013 Piemont

Vie di Romans, Chardonnay, 2012, Friaul

Castelli di Jesi, Verdicchio, 2011, Marche

6.50/ Glas oder 15/ Deguset 3 Gläser

Rotweine (Inselweine)

Gaia S, Assemblage, 2012, Santorini (GR)

Bocchoris tinto, Assemblage, 2012, Mallorca

Palmeri Blu, Assemblage, 2010, Sizilien

6.50/ Glas oder 15/ Deguset 3 Gläser

Dessertwein

Moscato d'Asti, Sarocco, 2013

Glas 7

Vorspeise

Ricotta-Limetten-Ravioli an Auberginen-Kaviar, Brunnenkresse und Trüffelschaum
18

Kalbstartar mit sautierten Steinpilzen und Feldsalat im Parmesankörbchen
25

Karottensalat an Orangen-Honig Dressing mit Granatapfel und Nüssen auf Rucolabeet
12

Hauptgang

Im Barolo geschmortes Kalbsbäggli an Selleriepüree mit glasierten Babykarotten und Polentanocken
42

Trilogie von gefülltem Calamare, sautierter Jakobsmuschel und Wolfsbarschfilet auf Champagnerkraut mit Riso Venere
44

Dessert

Berenkompot mit Meringue und Vanilleglacé
12

Trilogie von italienischem Käse mit Feigenbrot und Confit
10