



Tavolata, Freitag, 27. Februar 2015

Carpaccio von der gelben Rande / Kabissalat
geräuchertes Lamm-Carpaccio / Cubeben-Pfeffer

Hausgemachte Hühnerbouillon / Pouletbrust-Würfeli
Blätterteig-Grissini / Mini-Maiskolben

Felchenfilet vom Genfersee / Winterspinat

Dry aged Beef Rib-Eye
Marinierte Peperonistreifen / Kartoffelgratin

Stanser-Fladen / Vacherin Mont d'Or / Epoisses au Marc
Brie de Meaux / Tomme Val d'Arve / Camambert Suisse
Gorgonzola dolce / La Gruyère AOC /
Holunderblüten-Käse / Wildbach-Käse

Orangensalat / Ingwermousse
Mandarinen-Sauerrahm-Glace

Apéro:

Champagner / Weisswein / Rotwein / Orangensaft / Wasser
Wirztäschli / Hackfleisch-Bällchen, Tomatenmark

Weisswein: - Hermitge Marsanne Blanche 2012
Adrian Mathier, Salgesch

Rotweine: - Domaine la Soumade 2011, Rasteau
- Finca LA REVILLA, 2009, Ribera del Duero
aus der Doppelmagnum-Flasche
- Mario 2011, Ribera del Duero