

Fine Dining Menu

«Food Pairing»

Jeder Gang in Begleitung des passenden Weins,

Millefiori „Passito IGT“ 2016 Agriloro SA
Weissburgunder Terlaner DOC 2016 Klosterkellerei Muri-Gries
Botijo Blanco Valdejalón IGP 2017 Frontonio
„Refiano“ Fiano di Avellino DOCG 2013 Tenuta del Cavalier Pepe
Chardonnay Barrique 2015 Domaine de Chambleau
Marsannay „Les Vaudenelles“ 2015 Domaine Bruno Clair
Ramos Pinto 30 Years Tawny Port
Riesling Auslese „Schimbock“ 2005 Daniel Vollenweider

8 Gänge mit Pairing
222 SFR

Gänseleber im Duett

Gravensteiner- Sesam

Brüggli Saibling

Kaviar- Avocado- Gurke- Rettich

Cremesuppe von grünen Mandeln

Wachtel- Pfirsich- Hafer

Hausgemachte Spargelravioli

Eierschwämmli- Ackerbohnen

Wildscampi

Vongole- Stangensellerie- Cipolotti- Tomaten- Bottarga

Nidwaldner Milchkalbskotlette, Milke

Pastinakenpüree- Karotten- Kefen- Patisson- Kartoffelgnocchi

Jersey Blue

Kirschen- Balsamico- Früchtebrot

Korona Erdbeeren

Vanille- Limetten