



14. Februar 2020

**Ofentomaten Terrine**

auf gegrilltem Zucchetti mit Liebstöckel Creme

\*

*Laurent Perrier Harmony demi-sec*

---

**Spinat Cremesuppe**

mit Wachtel Ei

\*

*Riesling "no Sex" Pfalz, Deutschland, 2018*

---

**Rinds Tournedo**

mit schwarzen Trüffeln, gebratene Entenleber,

Madeira Sauce und Dauphine Kartoffeln

oder

**Polenta Schnitte**

mit Auberginen und Artischocken Püree

Gebratene Pilze und glaciertem Fenchel

\*

*Silentium Primitivo di Manduria, Agricola Nativ, Apulien 2016*

---

**Dreierlei Schweizer Schokolade**

zum Teilen

\*

*Porto Sandeman Founder's Reserve Ruby*

Menu 74 pro Person inkl. 1 Glas Champagner  
Weinpaarung + 20 pro Person

Alle Preise in CHF, inkl. MWST & Service