



Valentinstag

Eine kulinarische Liebeserklärung

14. Februar 2018

Begleiten Sie Ihre Liebsten mit unseren
sinnlichen Versuchungen in den Valentinstag

Amuse Bouche
mit Amors Apero-Kreation



Hausgeräucherte Entenbrust mit pikantem Birnenchutney
kombiniert mit Kräutersalaten und marinierten Randenherzen



Gebratene Skreitrancher mit Hummerschaum
auf Kokos – Zirtonengras - Risotto



Tête à tête vom Kalbsmedaillon und Rindsentrecote
mit Prosecco-Hollandaise
gebackene Kartoffelkrapfen und glasiertes Gemüse



Luftiges Chili-Schokoladenmousse
ergänzt mit feinstem Rosenparfait
und marinierten Blutorange

Menu komplett CHF 89

Menu ohne Suppe und 3. Vorspeise (3 Gänge) CHF 75

Hauptgang CHF 42



Weinempfehlung

Weißwein

Petite Arvine „Cave de Rhodan“ Salgesch

Petite Arvine, Wallis (Schweiz)

49.00 / 75 cl

8.90 / 10 cl

Rotwein

Gaja Magari IGT, Toscana

Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc (Italien)

89.00 / 75 cl

Aus Magnumflasche 15.00 / 10 cl