

## ***Flaschen Weine im 1 Dl. Glas***

*Champagner Delamotte Brut Fr. 18*

*Champagner Laurent Perrier Brut Rose Fr. 19.50*

### **Weisswein Schweiz, Twann 2017**

*Sauvignon Blanc AOC, Martin Hubacher Fr. 9.80*

*Pinot Gris AOC Fr. 9.80*

*Chardonnay AOC Fr. 9.80*

### **Weisswein Süd Afrika 2013**

*Creation Chardonnay Fr. 10.50*

*Jean-Claude & Carolyn Martin*

### **Rotwein Schweiz Wallis**

*Carré de Rouge Pinot Noir Corin Zuffery 2013 Fr. 13.50*

### **Rotwein Italien, Toscana 2013**

*Argentiera Bolgheri Superiore Fr. 19*

*Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc*

### **Rotwein Spanien Ribera del Duero 2013**

*MATANEGRA Vendimia Seleccionada 100% Tempranillo*

*Fr. 18*

## ***Scheunenberg, Sonntag 10. Juni 2018***

*Amuse-bouche*

*\*\*\**

*Rinds-Tatar mit Salate, Guacamole & Wasabi*

*\*\*\**

*Steinbutt auf Spinat mit Hüttenkäse, Eierschwämmchen & Erbsenpüree*

*\*\*\**

*Kalbsschulterspitz auf Wirsing mit frischen Steinpilzen, Seeländergemüse & Bratkartoffeln*

*\*\*\**

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz*

*\*\*\**

*Limoncello Mousse mit Erdbeer-Aprikosen Salat & Erdbeer-Sorbet*

*\*\*\**

*Menu ohne Käse Fr. 110*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 20*