

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

*Champagner Delamotte Brut Fr. 18*

*Champagner Laurent Perrier Brut Rose Fr. 19.50*

### **Weisswein Schweiz, Twann/Schernelz 2015**

*Sauvignon Blanc AOC, Martin Hubacher Twann Fr. 9.80*

*Pinot Gris AOC, Martin Hubacher Twann Fr. 9.80*

*Chardonnay AOC, Sabine Steiner Schernelz 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 2011**

*Argentiera Bolgheri Superiore Fr. 19*

*Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc*

### **Rotwein Spanien Priorato 2012**

*Les Terrasses DO Alvario Palacio Fr. 16*

## ***Scheunenberg Sonntag, 17. September 2017***

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*Kalbs-Carpaccio mit Kalbstatar & Foie-Gras Terrine*

\*\*\*

*Zander auf Federkohl mit Meerrettich, Weisse-Bohnen,  
geschmorte Karotten, Karotten-Ingwer-Püree &  
Curry Beurre Blanc*

\*\*\*

*Rindsmedaillon auf Wirsing mit Waldpilze, Selleriepüree &  
Limonen Ravioli*

\*\*\*

*Quark-Knödel auf Eierlikör Sauce mit Zwetschgen Knusperli  
auf Zwetschgen Terrine mit Zwetschgen Sorbet*

\*\*\*

*Menu Fr. 110*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 20*