

Flaschen Weine im 1 Dl. Glas

Champagner Nicolas Feuillatte Brut Fr. 18

Champagner Laurent Perrier Brut Rose Fr. 19.50

Weisswein Schweiz, Schernelz/Twann 2015

Sauvignon Blanc AOC, Sabine Steiner Fr. 9.80

Pinot Gris AOC Andreas Krebs Fr. 9.80

Chardonnay AOC Sabine Steiner Fr. 9.80

Weisswein Italien, Südtirol 2015

Winkl Sauvignon Südtiroler DOC 2015

Cantina Terlan von Kellerei Cantina Terlan Fr. 12

Rotwein Schweiz Wallis 2013

Carré Rouge Pinot Noir Corin Zuffery Fr. 13

Rotwein Italien, Toscana 2011

Argentiera Bolgheri Superiore Fr. 19

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

Rotwein Spanien Ribera del Duero 2011

Matanegra Vendimia Seleccionada 100% Tempranillo Fr. 19

Süsswein Schweiz, Fläsch: 2012

Riesling Daniel Gantenbein Fr. 13

Valentinstag

Scheunenberg Dienstag, 14. Februar 2017

Starter

*Cornet mit Frischkäse & Harissa-Dip mit Patanegra,
Falafel-Bällchen, Burger mit Foie-Gras & Lachs-Tartar*

Amuse Bouche

Riesling-Weinsuppe & Blätterteig mit Sardine

*Krabben Tartar mit Malossol-Kaviar Thunfisch Sashimi
Kohlrabi mit Schwarzer Mayonnaise & Granny Smith Dipp*

*Saibling auf grüne Spargeln mit
Blutorangen Beurre Blanc & Mango-Chutney Dipp*

Limonen Ravioli mit frischen Morcheln

*Kalbsmedaillon auf Endivien mit Humus, Ur-Karotte,
Feder-Kohl, Safran Gnocchi & Vin Jaune Sauce*

*Kokos-Ingwer-Mousse auf Verveine Ganache &
Bananen Cake, île Flottante mit Amaretto Sabayon &
knuspriger Frucht Salat*

Friandises

Creme-Catalan, Schokoladen Praline & Saanen Brezeli

Menu Fr. 156

Brie de Meaux mit Trüffel + Fr. 20