

**Valentinstag**  
**Scheunenberg Dienstag, 14. Februar 2023**

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

*Champagner Delamotte Brut Fr. 19*

*Champagner Diamant Rosé Brut Fr. 25*

**Weisswein Schweiz, Schernelz, 2021**

*Chardonnay AOC Sabine Steiner Fr. 9.80*

**Weisswein Italien, Südtirol**

*Sauvignon Blanc DOC Sanct Valentin 2020 Fr. 15*

**Weisswein Deutschland, Mosel 2020**

*Molitor Riesling Spätlese Weingut Molitor Fr. 15*

**Rotwein Spanien Mallorca MAGNUM 2019**

*Finca Biniagual Veràn Mallorca Fr. 16*

*Manto Negro, Cabernet S. & Syrah*

**Rotwein Italien Toscana MAGNUM 2008**

*Vignavento IGT 100% Sangiovese Fr. 19*

**Rotwein Südafrika, Hermanus 2015**

*Pinot Noir Reserve Jean-Claude & Carolyn Martin Fr. 19*

*Starter*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

*Blumenkohl-Mousse mit Schnittlauch-Jus & Falafel*

\*\*\*

*Krabbentatar & Thunfisch Sashimi auf Sauerrahm*

\*\*\*

*Koruma Krevette mit Ravioli, Mandel Sauce & Balsamico*

\*\*\*

*Schottischer Steinbutt auf Blattspinat mit Malossol Caviar & Estragon Beurre Blanc*

\*\*\*

*Kalbsmedaillon auf Krautstiele mit Marktgemüse,  
Vin Jaune Sauce & Rösti*

\*\*\*

*Tonkabohnen Mousse auf Passionsfrucht Sauce mit  
Exotischer Fruchtsalat & Matcha Tee Sorbet*

\*\*\*

*Friandises*

*Crème-Katalane, Schokoladen Praline & Saanen Brezeli*

*Menu Fr. 185*

*Brie de Meaux + Fr. 20*