

Weinbegleitung

**Prosecco 75cl**

Prosecco  
Castello Gancia, Piemont

\*\*\*

**Blanc de Noir 75cl**

Pinot Noir  
Schloss Herdern 2020

\*\*\*

**Celeste 75cl**

Tempranillo  
M. Torres, Ribera del Duero 2017/18

\*\*\*

**Unplugged/Rohstoff 75cl**

Zweigelt  
Hannes Reeh 2018/19

\*\*\*

**Süsse Revolte 37,5cl**

Souvignier Gris, Quittenedelbrand  
R. & K. Lenz Iselisberg

Die Weinbegleitung beinhaltet 1 Glas pro Gang

**Zusätzlicher Weinausschank**

Weisswein CHF 7.50 pro dl  
Rotwein CHF 8.50 pro dl

## Weihnachts-Menu

\*\*\*

weisser Glühwein mit Pfefferstange

\*\*\*

Safran-Proseccosuppe

mit

Black Tiger Crevette-Rosmarinspiess

Wein: Prosecco

\*\*\*

Süsskartoffeln im Tempurateig

Avocadomus

Wein: Blanc de Noir

\*\*\*

Stroganoff vom Black Angus Beef

dazu hausgemachte Spätzli

und getrüffeltes Schwarzwurzelgemüse

Wein: Celeste oder Unplugged

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait-Glace

Grand Marnier im Glas serviert

Wein: Süsse Revolte

\*\*\*

Kaffee, Espresso

\*\*\*

*Weihnachtsmenu inkl. Mineralwasser, & Kaffee*

*CHF 83.00*

*Weihnachtsmenu, Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee*

*CHF 113.00*