

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

*Champagner Delamotte Brut Fr. 18*

*Champagner de Venoge Princes Brut Rose Fr. 21*

### **Weisswein Schwei 2018**

*Sauvignon Blanc AOC, Sabine Steiner Fr. 9.80*

*Pinot Gris AOC A. Krebs Vogelsang Twann Fr. 9.80*

*Chardonnay AOC Sabine Steiner Fr. 9.80*

### **Weisswein Südafrika, Hermanus 2016 Fr. 12.50**

*Sauvignon Blanc Jean Claude Martin*

### **Südafrika, Hermanus 2015 Fr. 14.50**

*Creation Syrah Jean-Claude & Carolyn Martin*

### **Italien, Toscana 2015 Fr. 16.—**

*Sangiovese Terre di Pisa Il Nero di Casanova La Spinetta*

### **Rotwein Spanien Ribera del Duero 2013 Fr. 19.—**

*Matanegra Vendimia Seleccionada 100% Tempranillo*

## ***Muttertag***

*Scheunenberg Sonntag, 12. Mai 2019*

### *Starter*

*Falafel, Krevetten-Salat, Cornet mit Rinds- & Lachs-Tatar*

\*\*\*

### *Amuse-bouche*

*Gazpacho-Mousse mit Blätterteig mit Rohschinken*

\*\*\*

*Lachs-Roulade auf Wok-Gemüse mit Wasabi-Schaum*

*Juzu Ponzu Vinaigrette & Salate*

\*\*\*

*Seezunge auf Blattspinat mit frischen Morcheln &*

*Zitronen Beurre Blanc*

\*\*\*

*Kalbsrücken mit weissen Spargeln, Erbsenpüree, Erbsen,*

*Vin Jaune Sauce & Kartoffel-Mousseline*

\*\*\*

*Weisses Mousse au Chocolat mit Erdbeeren,*

*gebrannte Creme & gerührtes Eiskaffee*

### *Menu Fr. 139*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 20*