

# Festtagsmenü

## Kalbfleisch-Pastete mit Zwetschgenchutney

*veal pasty with plum chutney*

\*\*\*\*

## Rindsfilet Tournedo

an Trüffelsauce

selbstgemachte Pommes Williams

saisonales Gemüse

*beef filet tournedo with truffle sauce*

*pommes williams and vegetable*

\*\*\*\*

## Rotweinbirne mit Zimtglace

*red wine pear with cinamon icecream*

Hauptgang à CHF 54.00

2-Gang Menü à Fr. 67.00

3-Gang Menü à Fr. 75.00

### Unser Weintipp:

#### Cruor Priorat DOQ 2019

Casa Gran del Siurana, Priorat, Spanien

10cl

Fr. 9.70

Intensive Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten, Pflaume und getrockneten Früchten.

Im Gaumen rund und weich, mit reifen und feinen Tanninen.

Der Abgang ist lang, geprägt durch zarte Aromen von Himbeere und Erdbeere.