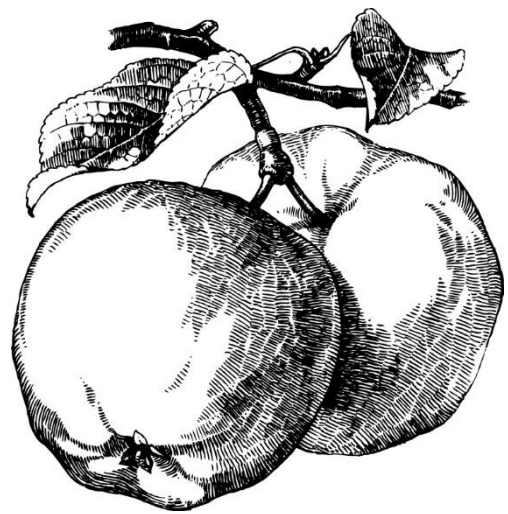


KONZERTMENU
SONNTAG, 19. MÄRZ 2023



WEINEMPFEHLUNG

Réserve du Château

Château Mire l'Étang, AOP La Clape, Languedoc

rah, Grenache, 18 Monate im französischen Barrique.
Enorm vielschichtiges Bouquet von Waldbeeren,
aumen, Kaffee und Schokolade. Dicht gewobene, reife
nninstruktur, körperreich, mit einem geschmeidigen
Finale. Einer der besten Languedoc-Weine!
Dieser Wein wird nach den «Terra Vitis»-Richtlinien
produziert.

1 dl à Fr. 11.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



M E N U

Lachstatar

Rande, Brotchip, Portulak
Fr. 16.-

und/oder

Brunnenkresse-Suppe

Crème fraîche, Croûtons
Fr. 13.50

Duett vom Weiderind

Brisket, Entrecôte

Wirz, Semmelknödel, Rosmarinjus
Fr. 48.-

oder

Asiatisches Gemüsecurry

Couscous, gepickelte Radieschen
Mandeln
Fr. 34.-

Maseltrangerli

Birnen-Lavendel-Chutney, Früchtebrot
Fr. 14.-

und/oder

Vanilleparfait

Brombeerragoût
Fr. 14.-

**

*

Stellen Sie sich Ihr Menu selber zusammen.
Menu-Preise für Konzertbesucher:

3 Gänge 58.-

4 Gänge 68.-

5 Gänge 78.-