

# VALENTINSTAG

Auswahl an Vorspeisen vom Küchenchef  
*Selection of starters*

2017 Grauburgunder Weingut Wöhrle, Baden

Birnensorbet mit Champagner  
*Pear sorbet with champagne*

Geschmorte Backe und rosa gebratenes Medaillon vom Kalb mit Madeirajus,  
Selleriepüree und gebackenen Kartoffelwürfeln  
*Braised cheek and pink fried medaillon of veal with Madeirajus, celery puree and baked potato cubes*

2010 Crozes-Hermitage Alain Graillot, Côtes du Rhône - Frankreich

Schokoladentörtchen mit weißer Schokolade, Himbeeren und Rhabarber  
*Chocolate tart with white chocolate, raspberries and rhubarb*

2013 Amigne de Vétroz Reserve „Mitis“ Jean René Germanier, Wallis

4 GÄNGE MIT APERITIF | 4 COURSES WITH APERITIVE  
€68

WEINBEGLEITUNG | WINE MENU  
€38