

*die perfekten Weine
zum Jahreswechsel*

"La Baume"

Sauvignon blanc les Maries

Domaine de La Baume

Sauvignon blanc

Viel exotische Frucht, frische Säure,
Saftigkeit und Konzentration mit fruchtig-floralen
Aromen, die im Glas ein perfektes Zusammenspiel
mit Säure und Alkohol ergeben.

CHF 46.00

75 cl

"Terroir X"

de Llicorella 1897 La Tercera

Celler Alvarez Duran

Caiñena, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Garnacha Blanca, Macabeo Blanco

Kräftiges Rubinrot mit attraktiven violetten Reflexen.
Nach dem dekantieren öffnet sich ein Bukett von reifen
Schwarzkirschen und Steinfrüchten.

Am Gaumen zeigen Konzentration, Eleganz und
Frische ein harmonisches Zusammenspiel.

Zunächst schmeckt man die volle Reife der Frucht,
später gesellen sich Anklänge von Schokolade und
Darjeeling sowie mineralische Schiefernoten hinzu.

Trotz seiner Jugend hat er bereits einen seidigen
Tanninschmelz.

Auch im langen und geschmackvollen Finale
kann er durch seine ausgezeichnete Länge
und seinen animierend würzigen Geschmack
überzeugen

CHF 72.00

75 cl

CHF 140.00

150 cl

Silvester Menü

Mittwoch, 31. Dezember 2025

Rüebli-Mousse

Zucchetti-Pulpe | Blätterteig-Löffel

klare Tomatensuppe

Griessklösschen | Basilikum-Pesto

« Lucky Bocca »

Saltimbocca vom Lucky Shrimp

aus Oberwinterthur

Salat vom Couscous

Steinpilz-Ravioli

Salbei-Butter

Sorbet «Hugo»

Holunderblüten-Minz-Sorbet

Prosecco

Kalbsfilet

Chimichurri | Süsskartoffelpüree

Charlotte «Royal»

Beeren-Coulis

«natürli»

das ultimative Käsebuffet
mit regionalen Produkten

Menü: CHF 98.00