

Flaschenweine im Offenausschank

Weiss

1 dl

Sauvignon Blanc Küttigen 2018
Wehrli Weinbau Fr. 7.50

Montagny 1er Cru 2017
Chardonnay „La grande Roche »
Louis Latour, Burgund Fr. 8.50

Arneis Roero 2019
Vietti, Piemont, Italien Fr. 8.00

Rosé

Autan Rose 2019 Fr. 7.50
Weingut Aureto
Provence, Südfrankreich

Rot

Siggenthaler Blauburgunder 2018 Fr. 7.50
Pirmin Umbricht

Merlot Reserve Goldwand 2016 Fr. 10.00
Merlot / 10% Cabernet Sauvignon
Michael Wetzler, Ennetbaden

Malanser Pinot Noir 2018 Fr. 9.00
12 Monate im 500lt Eichenfass gereift
Wegelin Weine

Nebbiolo Perbacco 2016 Fr. 9.00
Vietti, Castiglione Falletto
Piemont, Italien

Château Soleil 2014 Fr. 10.00
Cru classé St. Emilion
Bordeaux

Aktuelle Delikatessen:

Hausgemachte Tagliolini mit weissem Alba Trüffel

klein 3gr: Fr. 45.—
Gross 5gr: Fr. 62.—

zusätzlicher Trüffel
pro Gramm: + Fr. 9.—

Französische Entenbrust

knusprig gebraten und tranchiert
Gänselebersauce Fr. 45.—
Venere Reis
Rotkraut mit Preiselbeeren

Einheimisches Wild vom Chestenberg und Oberhof:

Hausgemachter Rehpfeffer

mit Trauben und Speck
Handgeschabte Spätzli Fr. 36.—

Dessert:

Marroniglacé mit Baileys Fr. 13.—

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus der Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion