

# WEIHNACHTSMENU

**Raviolo Aperto** (Offener Raviolo)  
Onsen-Ei, Grünkohl, Datteln, Blauschimmel Espuma  
À la carte 23.50

**Beef Wellington** (CH)  
Gemüsebouquet, Kartoffelflan, Trüffel Jus  
À la carte 58.50

**Nidletäfeliparfait**  
Beerenkompott  
À la carte 14.50

oder

**Käseauswahl von der Chäshütte**  
Früchtebrot und Feigensenf Chutney  
À la carte 14.50

**89.50**

## Randengnocchi von Ingredenzia

Kürbissauce, Blattspinat, Leinsamenchips

**31.50**

## ZUM APERO

<b>Ginger Fresh</b> (Alkoholfrei) Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Mineral	<b>9.50</b>
<b>Gin Tonic Zero</b> (Alkoholfrei) Lateltin G' nuine Zero alcohol-free Gin, Tonic Water	<b>11.50</b>
<b>Giselle Spritz</b> Ingwer-Quitten Liqueur, Frizzante	<b>12.50</b>
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger Beer, Limettensaft	<b>15.00</b>

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

<b>VULLY BLANC AOC, 2021</b> Chasselas, Derron, Vully (11.8% Vol.)	<b>53.50</b>
<b>LATIUM, CAMPO PROGNÀI Valpol. DOC, 2016</b> Corvina-Corvinone-Rondinella-Syrah, Imbottigliato all'origine da Latium, Mezzane di Sotto (15.5% Vol.)	<b>60.50</b>