



# SILVESTERMENU



## Krebsschaumsuppe mit Garnelen

CHF 12.50

## marnierte Tafelspitztranchen auf Nüsslisalat

an Schnittlauchöl

CHF 19.50

## Dry Aged Rindsentrecôte, Bisonentrecôte und Känguruentrecôte

serviert auf dem heissen Stein  
mit Westernkartoffel und glasierten Cherrytomaten  
(auch als Tellergericht möglich)

CHF 44.50

## Krapfen mit Topfenschaum

auf Mandarinenkompott

CHF 14.50

## Menu komplett CHF 84.50

DIE EINZELNEN GÄNGE KÖNNEN AUCH INDIVIDUELL BESTELT WERDEN!  
NEBEN UNSEREM SILVESTERMENU KÖNNEN NATÜRLICH AUCH HOT STONE SPEZIALITÄTEN  
SOWIE ALLE GERICHTE AUF UNSERER KARTE BESTELT WERDEN

## PROSECCO / SEKT

Cüpli Prosecco Collalto	10cl	CHF 9.00
Cüpli Strada Extra Dry Vin Mousseux	10cl	CHF 8.50
Flasche Prosecco Collalto	75cl	CHF 43.50
Strada Extra Dry Vin Mousseux DER Schweizer Schaumwein	75cl	CHF 42.00

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

#### Lindengelb Chardonnay 2019 AOC 75cl

CHF 38.50

Weingut Lindenhof Schaffhausen

Traube: Chardonnay / Ausbau im Barrique

Charakter: trocken, mineralisch, gut strukturiert, Zitrusnoten und Frische

### ROTWEIN

#### Strada Alte Rebe 2018 AOC 75cl

CHF 49.50

Weingebiet Hallau

Traube: Pinot Noir / Ausbau im Barrique

Charakter: begeistert durch geschmackliche Fülle, der an 30-50-jährigen Rebstöcken gereiften Trauben

#### WOLFER Pinot Noir Sélection 75cl

CHF 51.50

Weinkellerei Martin Wolfer Thurgau

Traube: Pinot Noir

Charakter: rote und dunkelrote Früchte, fruchtig, weich