



## Valentins-Menü

Weil Liebe,  
durch den Magen  
geht

**Büffel-Mozzarella | Rindentatar**  
Brombeer-Vinaigrette

\*\*\*

**Unsere beliebte Weinschaumsuppe**  
Blätterteig-Röstzwiebel-Stange

\*\*\*

**Zanderfilet | grünes Gemüse**  
Jalapeños-Quarkcreme

\*\*\*

**Trüffelrondellen | Salzeibutter**  
gehobelte Belperknolle

\*\*\*

**Black Angus-Rindsfilet | Entenleber**  
Apfel-Zwiebelconfit | Kartoffel-Selleriepüree  
geschmortes Wurzelgemüse

\*\*\*

**Warmes Schokoladenherz mit flüssigem Kern**  
Appenzeller Rahmlikörglance | Kumquat Kompott

oder

**Jumi Rohmilchkäse**  
Chutney | Früchtebrot

**MENU 3-GANG**  
85

**MENÜ 4-GANG**  
95

**MENÜ 5-GANG**  
105

**MENÜ 6-GANG**  
115



## Weinbegleitung

Die schönste Art,  
unsere erlesenen Weine  
zu präsentieren

Unsere Empfehlung passend zum Menü

### WEISSWEIN

#### CURE D'ATTALENS GRAND CRU

Obrist Vins

Vevey  
(Chasselas)

intensive Aromen von Pfirsich | Birne  
floralen Noten | Lindenblütengeschmack  
ausgewogen | geschmeidig | fruchtbetont  
zart schmelzend | langes Finale

1dl 9  
7.5dl 55

### ROTWEIN

#### MERLOT NOTTE A SAN MARTINO

Benaco Bresciano IGT

Weingut Olivini  
Lombardei, Italien

Trauben werden auf dem Dachboden getrocknet  
(100% Merlot)

Reife Früchte | Kaffeenoten  
dunkle Schokolade | schwarze Früchte  
samtig | weiche Textur

1dl 12  
7.5dl 78

Schön, dass Sie bei uns sind.  
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.  
Ihr goldenes Kreuz Team