

## Wine & Dine

### Nüsslisalat

Karamellierte Zwiebel & Haselnuss-Crumble  
Kartoffel-Vinaigrette

---

### Fleischvogel

Bauernspeck & Herbstpilze  
Karottensalat & Kartoffelstock

---

### Eingelegte Birne

Haselnuss-Eiscreme & Salz-Karamell

## Weinbegleitung

### Venezia Giulia

Volpe Pasini - DOC Friuli  
Pinot Grigio

---

### Paco Garcia

Crianza DOCa Rioja  
Tempranillo, Garnacha

CHF 98.00 inklusive Wasser, Kaffee & Tee

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich im Menü enthaltener Allergene.  
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

## Wine & Dine

### Lamb's Lettuce

Caramelized Onion & Hazelnut Crumble  
Potato Vinaigrette

---

### «Veal Olive»

Farmer's Bacon & Autumn Mushrooms  
Carrot Salad & mashed Potatoes

---

### Pickled Pear

Hazelnut Ice-Cream & salted Caramel

## Wine Pairing

### Venezia Giulia

Volpe Pasini - DOC Friuli  
Pinot Grigio

---

### Paco Garcia

Crianza DOCa Rioja  
Tempranillo, Garnacha

CHF 98.00 including Water, Coffee & Tea

On request, we will be happy to provide detailed information on any allergens contained in the menu.  
All prices are shown in Swiss francs (CHF) and include VAT.