



### Herbstmenü

Bunter Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmli

**1 dl Fendant du Valais Cave chez Violaine**

Kürbissuppe mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen

Cassisorbet mit Prosecco

Gamsmedaillons im Speckmantel mit Dörrzwetschgensauce,

Serviertenklösse und Rosenkohl

**2 dl Nero D'Avola Chiaramonte Firriato 2014**

Weisses Schokoladenmousse mit marinierten Zwetschgen

**0,5 0,5 Malvoisie de Salgesch Schlummertrunk Cave chez Violaine 2009**

**Menü** \_\_\_\_\_ 67.50

**Mit begleitendem Wein** \_\_\_\_\_ 89.50

**Pro Gang weniger** \_\_\_\_\_ - 7.00