Unsere Wein Empfehlung

Chardonnay 2019 — 1dl CHF 8.00
Alois Lageder, Alto Adige, Südtirol — 7.5dl CHF 54.00
Chardonnay
Ein herrlicher Chardonnay ohne Holzeinfluss,
mit Noten von Zitrus, Honig und feiner Exotik.
Im Gaumen trocken, mit saftiger Säure und würzigem Nachhall.

Rioja Reserva 2015 — 1dl CHF 7.50
Baron de Ley, Rioja — 7.5dl CHF 46.00
Tempranillo
Der Wein besticht durch seine rubinrote Farbe,
die Nase überrascht mit kräftigen fruchtigen Noten.
20 Monate im Barrique.

Menu komplett	*CHF 54.00*
3 Gänge	*CHF 45.00*
2 Gänge	*CHF 36.00*

Fleisch: Schweiz *Fisch: Schweiz*

flora alpina

das Abendmenu

Entrée / Starter

Arabischer Tabouleh-Salat
Arabic tabouleh salad

***

Suppe / Soup

Karottencrèmesuppe mit Vanilleschaum
Carrot cream soup with vanilla foam

***

Hauptgang / Main course

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Bérnaise
serviert mit Kartoffelgratin und Brokkoli
Entrecôte with sauce Bérnaise
served with potato gratin and broccoli

oder / or

Gebratenes Forellenfilet nappiert mit Mandelbutter
begleitet von Salzkartoffeln und Spinat
Fried trout filet with almond butter accompanied by boiled potatoes and spinach

oder / or

Marokkanisches Kichererbsen Ragout mit Pflaumen und Couscous
Moroccan chickpea ragout with plums and couscous

***

Dessert / Dessert

Aprikosen- Mascarponecrème mit Schokoladenerde und Holunderschaum
Apricot mascarpone cream with chocolate crumbs and elder foam