



## Menu dégustation

sämige Spargel-Suppe  
mit Speck-Filo-Streifen drinnen

*Annaberg, Riesling 2021 Mosel QBA Weingut Andreas Bender*

gebratenes Doraden-Filet  
an rosa Pfeffer-Sauce mit Chefeli anbei

*Luzerner Seelagen Cuvée 2023 AOC Luzern Brunner Weinmanufaktur*

Innerschweizer Rindshuft-Médailles  
mit Foie gras de canard an Trüffel-Jus  
mit Blattspinat und Pommes Macaire

*Château Yon Figeac 2020 Saint-Emilion Grand Cru Classé*

Roche Baron mit Beereli-Coulis

*Cavalo Maluco 2008 Peninsula de Setubal*

Rhabarber-Erdbeereli-Portwein-Kaltschale  
mit joghurtiger Eiscrème

*AQUAVITAS Fleurs d'Orient Haldihof Weggis*

4 Gang Menü ohne Käse : CHF 80.- / mit Weinbegleitung: CHF 116.-

5 Gang Menü: CHF 89.- / mit Weinbegleitung: CHF 135.-

das Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz / das Geflügel stammt aus der Schweiz oder Frankreich /  
der Fisch stammt aus der Schweiz und dem Atlantik / unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 8.1 MwSt