

CHRISTMAS



DINNER

APÉRO

SCHAUMWEIN	b.s.a brut, Vincent Brochet (Fr)
BIER	Premierenbier, Amber
ALKOHOLFREI	hausgemachtes Theaterbitter, LolaIPA
FLYING SNACKS	Marroni+Shitake - gedämpfte Teigtaschen Flammkuchen Sauerrrahm, Hokkaido-Kürbis, Rosmarin, Honig

MENU

VORSPEISE	WINTERSALAT Kürbiskernkrokant, weisser Balsamico-Senf-Dressing *
SUPPE	SCHWARZWURZEL SUPPE Arabica-Birne, Schalotte, Muskatnuss *
SORBET	SIZILIANISCHES BLUTORANGEN SORBET Negroni, Dattel, Cacao *
HAUPTGANG FLEISCH	48 ^H RINDS SHORT RIB geräucherter Sellerie, Butternuss, Holunder-Schalotten, Fichten-Jus <i>oder</i>
HAUPTGANG VEGETARISCH	KÜRBIS ³ Cornbread, Eierschwämmli, Sanddorn-Labneh, Kaffee-Balsamico *
DESSERT	BASQUE CHEESECAKE Quitte, Verveine, Amaranth <i>oder</i>
KÄSE	JUMI ^S KÄSE AUSWAHL Früchtebrot, hausgemachter Senf

WEIN+DRINKS

WEISSWEIN	Wiltinger Riesling 2020, van Volxem, Saar (De)
ROTWEIN	Dezio IGT 2016, Fattoria Dezi Marken (It)
WASSER	mit l ohne Kohlensäure
BIER	Premierenbier, Amber Offenausschank
SOFTGETRÄNKE	hausgemachter Eistee, Soda, ViviKola, GingerBeer, Tonic
HEISSGETRÄNKE	Kaffee, Tee
SPIRITUOSEN	nach aktuellem Barangebot

PREISE

APÉRO INKL. SNACKS (MAX. 1H)	pro Person	28
MENU 5-GANG	pro Person	98
WEISSWEIN RIESLING	75cl	58
ROTWEIN DEZIO	75cl	66
PREMIERENBIER, AMBER	30cl	5.5
WASSER FÜR WASSER	pro Person, pauschal	4
KAFFEE, ESPRESSO, TEE	Portion	5
WEITERE SOFTGETRÄNKE	nach aktuellem Angebot	5
SPIRITUOSEN	nach aktuellem Angebot	

BESONDERES

ZEIT	Christmas Dinner mit Apéro ab 19:00 Uhr (Apéro stehend, 1h) Christmas Dinner Menu ab 20:00 Uhr
GETRÄNKE + WEIN	werden nach effektiver Konsumation verrechnet
ERNÄHRUNGSFORMEN	bitte teilen Sie uns allfällige Ernährungsformen, Unverträglichkeiten und Allergien der Gäste 48 ^H vorher mit
RESERVIERTE ANZAHL	die gebuchte Anzahl Gäste 48 ^H vor Anlass werden verrechnet
PREISE	in CHF inkl. 7.7% MwSt.
RECHNUNGSSTELLUNG	ab CHF 500 auf Rechnung möglich