**Annegreth & Tito's Gourmetmenü**

**immer abends 2. Mai - 6.Juni**

**2022**

**Forellen Matjes**

Trüffelei Späne, Ringelblumenperlen

*Seyval Blanc 2020 Trotte Löhningen*

**Bärlauch Ravioli**

Haselnussbutter

*Pinot Noir Rosé 2021 Aagne Weingut, Hallau*

**Intermezzo**

Kalbssauerbraten, **Kalbshacktätschli** im Speckmantel,

Rindsschmortöpfli, zweifarbiges Risotto, Knuspergemüse

*Urgewächs Thayngen Pinot Noir Premium 2018 GVS, Schaffhausen*

**Kürbisglacé Tannenspitzensorbet** im Cornet

Himbeerrahm, Kürbiskerncake, Schokolade

*Surprise Blanc, Gianini Weinbau, Hallau*

Amuse Tschüss: Äs Muu vou Chäs

**

**vegetarisch / vegan**

**Trüffelkäse\***

Mandelgebäck, Ringelblumenperlen

*Seyval Blanc 2020 Trotte Löhningen*

**Bärlauch Ravioli**

Haselnussöl

*Pinot Noir Rosé 2021 Aagne Weingut, Hallau*

**Intermezzo**

**Tempehschnitzel, Seitan, Tempura,**

Falafel, zweifarbiges Risotto, Knuspergemüse

*Urgewächs Thayngen Pinot Noir Premium 2018 GVS, Schaffhausen*

**Kürbisglacé Tannenspitzensorbet** im Cornet

Himbeerschaum, Kürbiskerncake, Schokolade

*Surprise Blanc, Gianini Weinbau, Hallau*

Amuse Tschüss\* Äs Muu vou Chäs

**\*** hier arbeiten wir mit veganen Ersatzprodukten

*4-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 98.00 / exkl. Wein: CHF 75.00*

*En Guete und viel Spaß*