

Notre sommelier vous recommande:

## APERITIF

Verre de champagne 0,1l 20  
Vazart-Coquart Grand Cru Brut Reserve

## VIN BLANC

2020 Chablis 50  
Domaine de l'Enclos  
Burgund

2020 Chardonnay 48  
Weingut Andreas Laible  
Durbach

## VIN ROUGE

2020 Blaufränkisch 45  
Weingut Moric  
Österreich, Burgenland

2017 Bourgogne „Hautes Cotes de Beaune“ 55  
Domaine Pierre Boisson  
Burgund, Frankreich

## VIN DESSERT

2019 „MR“ 0,1l 14  
*Moscato!*  
Compania de Vinos Telmo Rodriguez  
Malaga

## MENU

### SALADES, ENTRÉES ET SOUPE DU BUFFET

Farfalle / jambon de campagne / petits pois / cornichons  
Tranche de tomate cœur de bœuf / burrata / basilic  
Brocoli / sauce aux huîtres / piment / coriandre  
Salade de bœuf piquante / poivrons / oignon rouge / huile fumée  
Saumon sauvage fumé aux copeaux de bouleau / cresson / radis  
Mélange de pastèque et de menthe / l'huile d'agrumes / feta  
Velouté de poireaux / Schinkenschöberl

—  
Omble chevalier mariné aux herbes / risotto crémeux à l'oseille / mousse de citron vert

—  
Entrecôte de boeuf suave aux oignons fondus / jus d'échalotes corsé / légumes glacés / Knöpfle

ou

Bar grillé / carponata / aioli au safran / pommes de terre au romarin

—  
Sélection de fromages

—  
Parfait à la vanille / sablé aux amandes / sorbet au cassis

## EN FORME ET PLEIN DE VITALITÉ

Shot de fraise, citron et vinaigre de vanille de Theo Berl

—  
Salade d'asperges et d'ail des ours / vinaigrette

—  
Spaghetti aglio e olio / piments / parmesan

—  
Whisky Sour glacé