

**Valentinstag**  
**Scheunenberg Mittwoch, 14. Februar 2024**

**Flaschen Weine im 1 Dl. Glas**

*Champagner Delamotte Brut Fr. 19*

*Champagner Delamotte Rosé Brut Fr. 25*

**Weisswein Schweiz, Schernelz, 2022**

*Chardonnay AOC Sabine Steiner Fr. 11*

**Weisswein Österreich, Burgenland**

*Roter Veltliner Familie Bauer Hinterberg 2017 Fr. 15*

**Weisswein Deutschland, Mosel 2020**

*Molitor Riesling Spätlese Weingut Molitor Fr. 15*

**Rotwein Spanien Mallorca MAGNUM 2019**

*Finca Biniagual Veràn Mallorca Fr. 18*

*Manto Negro, Cabernet S. & Syrah*

**Rotwein Österreich MAGNUM 2013**

*Pannobile Burgenland Weingut Heinrich Fr. 19*

*Zweigelt, Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon*

*Starter*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Thunfisch Sashimi auf Thunfischcarpaccio mit Wasabi Eis*

\*\*\*

*Jakobsmuscheln Handgetaucht auf Wok-Gemüse mit  
Ponzu Juzu Sauce*

\*\*\*

*Hummer Lasagne mit Hummer Bisque*

\*\*\*

*Kalbsfilet auf Wirsing mit Morchelsauce, Seeländergemüse  
& Kartoffel-Mousseline mit Trüffel*

\*\*\*

*Pistazien-Mousse Herz auf Vanillesauce mit Mandel-Sorbet*

\*\*\*

*Friandises*

*Crème-Katalane, Schokoladen Praline & Saanen Brezeli*

*Menu Fr. 185*

*Brie de Meaux mit Trüffel + Fr. 25*