

## ***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. 18*

### **Weisswein Neuseeland 2023**

*Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2019 Fr. 19*

### **Rotwein Österreich, Burgenland 2019**

*Achs Paul Pinot Noir 2007 Fr. 18*

### **Rotwein Frankreich,**

*Château Le Comte de Malartic 2<sup>ème</sup> vin Ch. Malartic 2020 Fr. 22*

### **Rotwein Spanien, Toro 2017**

*San Roman Bodegas Mauro-Toro Doc Fr 21*

## ***Valentinstag Scheunenberg Freitag, 14. Februar 2025***

*Starter*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Thunfisch Variation auf Asia Gemüse mit  
Ponzu Juzu Sauce*

\*\*\*

*Tom Yam Kung thailändische Suppe mit Scampi*

\*\*\*

*Hummer Lasagne mit Hummer Bisque*

\*\*\*

*Rindsfilet Rosini mit Pfeffersauce, Gemüse & Rösti*

\*\*\*

*Pistazien-Mousse Herz auf Sabayon mit Ingwer Sorbet*

\*\*\*

*Friandises*

*Crème-Katalane, Schokoladen Praline & Saanen Brezeli*

*Menu Fr. 195*

*Vacherin Mont d'or mit Kartoffel & Fruchtebrot + Fr. 25*