

Champagner-Menu

**Forellencarpaccio mit Sepia
Gebackene Auberginen, Pinienkerne
und Zitrusfrüchtevinaigrette** **Fr. 18.—**

Champagne Jacquart Extra Brut

Die Cuvée Extra Brut hebt sich ab durch ihre minimalistische Dosage und die Reinheit ihrer Aromen. Mit weniger als 4 g/l Süsse ist der Extra Brut ein Wein großer Ansprüche in Bezug auf seine Komposition, seine Vinifikation und seinen Ausbau. 5 Jahre der Reife in den Kellern verleihen eine gute Ausgewogenheit zwischen Reife und Frische.

Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier.

**Schaumsuppe von Maggikraut
Joghurt und Chiliravioli** **Fr. 15.—**

Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2006

Eine unverwechselbare Rebsorte, eine bemerkenswerte Ernte. Unser Blanc de Blancs vereint das Edle eines Chardonnays mit der Qualität eines aussergewöhnlichen Jahrgangs.

**Im Ofen gebratenes Kalbskotelette
mit Bohnenkernen und Steinpilzen
Karottenpüree** **Fr. 45.—**

Champagne Jacquart Brut Mosaïque

Die durch den Chardonnay leicht dominierte Komposition verleiht der Cuvée Frische und aromatische Finesse. Der Pinot Noir bringt Körper in diesen luftigen Wein und der Pinot Meunier sorgt für die Frucht.

Ein Anteil Reservewein verleiht ihm Kontinuität.

**Sauerrahmtörtchen
mit Greppener Himbeeren
und Himbeersorbet** **Fr. 16.—**

Champagne Jacquart Brut Mosaïque Rosé

Ton in Ton... Der Rotwein in der Cuvée eröffnet ein neues Spektrum an Farben und Aromen, eine Cuvée für Ästheten. Die Feinheit des Chardonnays wird vervollkommen durch die Fülle des Pinot Meunier und den Körper des Pinot Noir.

Menu complet Fr. 101.- / inkl. je 1 Glas Champagner
Bei den Preisen pro Gericht ist kein Champagner einberechnet

