

Champagner-Menu

**Carpaccio vom Saibling
Kräuter, Orangen und Feigensenf** **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 vom Muskatkürbis
Kürbisravioli und Kürbiskernöl** **Fr. 15.—**

Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2006

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

**Kotelette vom Schwyzer Kälbchen
Gebratene Steinpilze
Süsskartoffelpürree** **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.

**Crumble von der „Baume“ Birne
Baumnüsse
Milchschoggieis** **Fr. 14.—**

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 Chardonnay wird vervollkommnet 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

