



Teppanyaki-Menu

Salat von Kirschtomaten an einem Bergamotteöl mit hausgeräuchertem Buffalomozzarella aus Sarlerno, Toskana und frischem Basilikum

*Trend Regionalauswahl **Duo**, Zürich*

Rauchlachsroulade mit Puy-Linsenmus gefüllt in einem Kressenest mit Wasabi-Dill-Vinaigrette

*Trend Selection **Chardonnay**, Montes Wines, Chile, Curizo*

Oberländer Milchkalbfilet mit Wildfangcrevetten auf leicht soutierten Cherrytomaten an Orangenolivenöl, dazu Bourbon Vanille – Risotto

oder

Jakobsmuscheln in Rohschinken auf einem gebratenen Rinderfilet, angerichtet auf Tomatenpefferrahmsauce, dazu Gigantoni gefüllt mit Blattspinat gereicht mit Zitronengras

*Trend Premium Wine **Cabernet Sauvignon Carmenère**, Coichagua Valley, limitierte Auslese*

Dessertbuffet

Preis: 110.– / Person inkl. Wein