



Teppanyaki-Menu

Gebratene Jakobsmuscheln mit Bresaola in Knusperteig,
dazu Friseesalat mit würziger Currydressing

*Trend Regionalauswahl **Duo**, Zürich*

Kirschstrauchtomaten-Consommé mit Basilikumnocken

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

Loup de mer - Filet mit geraspelter Belper Knolle (Käse),
dazu ein Confit aus Zuckerschoten und Tomatenperinos und einer Thymian-Safran-Schaumsauce

oder

Rosa gebratene Rindpaupiette mit San Daniele-Schinken und Salbei gefüllt,
dazu Sesam-Rosmarin Gnocchi und Erbsenmousse

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

Himbeer-Passion Fruchttörtchen mit Vanille-Schoggimousse von Valrohna

Preis: 110.– / Person inkl. Wein