

# alentine's Day Dinner

Rose aus Jakobsmuschel und Rettich mit Shiso-Dressing  
*Scallop and radish rose with Shiso dressing*

*Nadine Saxer Sauvignon Blanc 2023*

Hummer Raviolo mit Hibiskusbisque  
*Lobster raviolo with hibiscus bisque*

+ CHF 38.-

*Jean Collet Chablis 2023*

Litchi-Himbeersorbet mit Rosé Champagner  
*Litchi raspberry sorbet with Rosé Champagne*

*Conterno Nervi Rosato 2022*

Rinderfilet mit Roter Bete  
*Beef Tenderloin with beetroot*

*Chateau Leoville Poyferre, Pavillon de Poyferre 2016*

ODER / OR

Confierter Lachs mit Roter Bete  
*Confit salmon with beetroot*

*Domaine Geantet Pansiot Pinot Fin 2021*

Delice von der Grapefruit mit Tequilasorbet  
*Grapefruit Delice with Tequila sorbet*

*Moët & Chandon Ice, Demi Sec*

**4-Course Menu CHF 135**

**Wine Pairing CHF 95**

