

Unser kulinarischer Beitrag zum  
Gourmet-Festival im Blauburgunderland

28. April bis 4. Juni 2023

\*\*\*\*\*

Caipirinha-Swiss-Alpine-Lachs  
an Nüsslicrème und eingelegtem Rettich

Blanc de Noir 2021, Weingut Christen, Wilchingen

\*\*\*\*\*

Essenz von der Strauchtomate  
mit Basilikum-Perlen

Seyval Blanc 2021, Trotte Löhningen

\*\*\*\*\*

Kabeljau unter Kokos-Korianderkruste  
mit Kartoffelespuma

Nummer 9 Weiss 2019, WeinSTAMM, Thayngen

\*\*\*\*\*

Zweierlei vom Rind (Bäckchen und Filet)  
an Blauburgunderjus mit gebratenem Spargel und Rahm-Polenta

Steiner Edition Pinot Noir Réserve 2018, GVS Weinkellerei Schaffhausen

\*\*\*\*\*

Rhabarber-Törtchen  
mit Safran-Pistazienglace und Erdbeermousse

Schaffhauser EisArt 2019, WeinKeller.sh, Schaffhausen

\*\*\*\*\*

4-Gang-Menu inkl. Wein:	105.– Fr.
4-Gang-Menu ohne Wein:	82.– Fr.
5-Gang-Menu inkl. Wein:	119.– Fr.
5-Gang-Menu ohne Wein:	95.– Fr.