

OSTERMENU

Kräutersuppe mit Spargelravioli
und Speckschaum

Ricottamousse mit marinierten Tomaten,
Salatspitzen und sardischem Brot

Rosé gegartes Roastbeef aus dem Smoker
mit Bärlauch Sauce Hollandaise,
Süsskartoffelpurée und saisonalem Gemüse
aus dem GAMMAGARTEN

Dunkles Schokoladen Panna Cotta
mit Rhabarber und Eierlikör Espuma

72

Weinempfehlung:

Mayenfelder Cuvée Blanche,
Schloss Salenegg, Graubünden
Pinot Noir, Chardonnay, 2016

75cl 53

10cl 8

Passum Barbera d'Asti Superiore,
Cantina Castlét, Piemont

Barbera, 2015

75cl 72

10cl 10