

WINE & DINE MENU

TARTELETTES ZUM APERO

mit Speck | Lauch

mit Ziegenkäse | Quitte

mit Spinat | Parmesan

Franciacorta brut D.O.C.G.

AMUSE BOUCHE

Hüttenkäse | Kräuter oder Dörrtomaten

Rohschinken-Kabis Roulade

Roero Arneis D.O.C.G. Arbeuj

VORSPEISE

Rauchforelle | Crème Fraîche

Salami | rote Zwiebel | Olive

Kartoffel-Mortadella Salat

Parmesan Espuma | Balsamico

Hartkäse | Rüebl | Marroni

Kürbissuppe | Ahornsirup

Monsú Rosé Langhe D.O.C. Rosato

ZWISCHENGANG

Kartoffelespuma | Wachtelei | Trüffel

Risotto | Salsiccia

Steinpilz Ravioli | Wirz | Bries

Barbera d'Alba D.O.C. Pulin

HAUPTGANG

Brasato | Grillgemüse

Monsú Langhe Nebbiolo D.O.C / Barbaresco D.O.C.G Pian Cavallo

DESSERT BUFFET AN DER BAR

CHF 129.00 p.P. inkl. Wasser, exklusiv Kaffee und Grappa

**SALZ
HAUS**

