

# Frühlingsgefühle

<i>Hausgemachte Minestrone</i>	<i>9.50 Fr.</i>
<i>Rüeblicremesuppe mit Ingwer</i>	<i>9.50 Fr.</i>
<i>Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum, Balsamico-Kaviar</i>	<i>13.50 Fr.</i>
<i>Cesarsalat</i>	<i>9.50 Fr.</i>
<i>Eisbergsalat mit Bärlauchcroutons und gehobeltem Parmesan</i>	
<i>Als Hauptgang mit Gebratenen Pouletstreifen</i>	<i>25.50 Fr.</i>
<i>Falsche Schnecken</i>	<i>16.50 Fr.</i>
<i>Gebratene Rindfleischwürfel im Schneckenpfänneli</i>	

## *Don Sepastian Special Cuvée Rioja*

*Flasche 7,5dl. 42.00 Fr. pro dl. 6.00 Fr.*

*Brillantes Purperrot mit Granatroten Reflexen. Rioja-typische, fruchtbetonte Nase mit roten Kirschen, Pflaumen und Orangenschale, begleitet von Kokosraspeln, Baumnüsse und feinem Kakao. Am Gaumen lebendig mit schönen Trinkfluss. Rote und auch schwarze Früchte, eine zarte Waldhonignote sowie dezentes Barrique.*

*Traube: Tempranillo*

## *Goru El Blanco*

*Flasche 7,5dl. 42.00 Fr. pro dl. 6.00 Fr.*

*Brillantes Hellgelb mit Goldenen Reflexen. Zarte Muskatnoten in der fruchtbetonten Nase. Honigmelone, weisse Blüten und gelbe Früchte wie Quitten und Mirabellen. Auch im Gaumen viel saftige Frucht und eine dezente Zitrusnote, fein ausgewogen zwischen tänzerischer Frische und saftiger Fülle.*

*Trauben: Chardonnay, Moscatel)*