

# Wagner's Komposition

## Amuse bouche

«Kleine Überraschung aus der Küche»

## Variation vom Schwertfisch

mit Kürbis und Miesmuscheln

Sancerre «Cave du Prieuré» 2007 Guillerault, Frankreich

## Weisses Trüffelschaumsüppchen

mit Wachtel

Dézaley «Les Mousquetaires» 2008 Henri Contesse, Schweiz

## Grillierter Steinbutt

mit Ananas, Chili und Zitronengras

Grüner Veltliner «Alte Setzen» 2008 Huber, Österreich

## Gebratene Entenleber und Mousse mit Birnenragoût,

Mandel-Gewürzcroûtons mit Dörrfeigen

Weissburgunder 2008 Heidi Schröck, Österreich

## Allerlei vom Kalb,

Pilzroyal mit Safran, Stangensellerie mit Orange

und Sauce von caramelisiertem Blumenkohl, Orange und Pfeffer

Roda Reserva 2005 Bodegas Roda, Spanien

## Käse

Ostschweizer Käsespezialitäten

Dulcesco 2007 Cottinelli, Schweiz

## Schokoladen-Variation

Tiramisu, Sorbet und Küchlein

Taylor's 10 years old Tawny Port, Portugal

<b>Menu 3 Gänge</b>	<b>72.00</b>	mit Weinbegleitung 102.00 (VSP/SU-HG-D)
<b>Menu 4 Gänge</b>	<b>82.00</b>	mit Weinbegleitung 112.00 (VSP-SU-HG-D)
<b>Menu 5 Gänge</b>	<b>98.00</b>	mit Weinbegleitung 138.00 (VSP-SU-ZG-HG-D)
<b>Menu 6 Gänge</b>	<b>120.00</b>	mit Weinbegleitung 170.00 (VSP-SU-ZG-ZG-HG-D)
<b>Menu complet 7 Gänge</b>	<b>132.00</b>	mit Weinbegleitung 192.00 (VSP-SU-ZG-ZG-HG-K-D)