



S O M M E R L U S T

11./12. DEZEMBER 2020

MAISON DU BONHEUR «XS»: MOSES UND DAN KOCHEN GEMEINSAM EIN FOUR-HANDS-DINNER

APÉRO: 18.30 BIS 19.15 UHR • DINNER: 19.30 UHR



GRÜSSE AUS DEM ORIENT UND DER KÜCHE:

- Baba Ganoush, Hummus, Zatar, Kräuter, Joghurt, Fladenbrot – *Moses*
- Flüssige Krokette, Speck, Parmesan, Knoblauch, Rauch – *Dan*
inkl. Champagner aus dem Hause Nicolas Feuillatte

MENÜ

Hartweizen-Tatar, Salca, confiertes Bio-Eigelb, Petersilien-Crème – *Moses*

Der Waldrand am Rhein: Kartoffelsteine, Aioli, eingelegtes Zwiebel-Pilz-Gemüse, Kräuter – *Dan*

Aromatisierte Zucchini, Falafel, orientalischer Couscous, gelbe Linsensauce, Sumak-Zwiebel – *Moses*

Der Atlantik: Carabinero, Carabinero-Crème, Swiss Oona Caviar, Eingelegtes, salty finger, Korall-Chip, Vulkansalz-Crumble – *Dan*

Orientalischer Gemüsespiess vom Holzkohlegrill, weiss-grüne Bohnen, aromatischer Reis, Pinienkerne, Baharat-Jus – *Moses*

Handselected Swiss Veal Spareribs von Luma, Kokosmarinade, Ananas-Chili-Salsa, Tomatenchutney, Mango-Lack – *Dan*

Indianer-Banane, Sorbet, Schokoladen-Crumble, Bananenreduktion – *Dan*

Friandise aus der Sommerlust-Pâtisserie

WEINBEGLEITUNG

Sauvignon Blanc, 2017, Wunderstaa Wein, Hallau, AOC Schaffhausen

Grüner Veltliner, 2018, Schloss Gobelsburg, Kamptal DAC

Josephine, 2015, Roesler, Blaufränkisch; Gut Oggau, Burgenland QWt

Mesarone, 2018, Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen, aus der Magnumflasche

Muscat, 2017, Domaine de Beaumalric, Rhône, AC Frankreich

- Menü: 165.00, Weinbegleitung (optional): 65.00

- Moses Ceylan (18 Gault&Millau, 2 Michelin-Sterne), ehemals Einstein SG
- Dan Rodriguez Zaugg (14 Gault&Millau), Sommerlust SH