

## Tagesapéro

---

Saga 2009	1 dl	7.80
Vinautori, Veltlin, Italia (Sauvignon blanc)	Flasche	54.00

## Tagesangebot

---

Insalata Caprese mit Büffelmozzarella und Ramato-Tomaten Frischer Basilikum und erstklassiges Olivenöl	Vorspeise	14.50
Paccheri mit Datterini-Tomaten und Basilikum Erstklassiges Olivenöl		28.50
Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise Rohschinken und Salzkartoffeln (Spargel aus Weil am Rhein, Deutschland)		33.00
Medaillons vom Toggenburger Schwein im Speckmantel mit Pfefferjus Bratkartoffeln und Frühlingszwiebeln (Schweinefleisch von der Metzgerei Metzger, Nesslau)		36.50
Bio-Saibling mit Weissweinsauce Salzkartoffeln und Lattich (Bio-Saiblingsfilet der Fischzucht Glauser, Bachs)		39.00

## Waadtländer Winzermenü

---

Pouletoberschenkel aus dem Ofen mit Thymiansauce auf grünen Linsen mit Apfelbalsam		33.00
---	--	-------

## Minidessert

---

Mocca Panna cotta		7.50
-------------------	--	------

## Raymond Paccot zu Gast im Neumarkt

---

weiss	Féchy "Vigne En Bayel" 2007 (Chasselas)	1dl	7.00
		Flasche	49.00
	Féchy "Petit Clos" 2009 (Chasselas)	1dl	7.00
		Flasche	49.00
	Pinot Gris Réserve 2009	1dl	9.00
		Flasche	63.00
rot	Pinot Noir 2009	1dl	7.50
		Flasche	52.00
	La Colombe Rouge Réserve 2009 (Gamaret, Garanoir, Pinot Noir und Syrah)	1dl	9.00
		Flasche	63.00
	La Colombe Noire Réserve 2010 (Pinot Noir)	Flasche	63.00