

*Unsere Weinempfehlung zu den Wintergerichten*

## Weissweine

### **Mâcon-Bussières les clos 2016**

Chardonnay, Burgund, Joseph Drouhin

1 dl Fr. 6.50  
75cl Fr. 45.00

### **Viñas del Vero 2016**

Gewürztraminer, Somontano, Spanien

1 dl Fr. 6.400  
75cl Fr. 49.00

## Rotweine

### **Pinot Noir 2013**

La Forêt, Burgund, Joseph Drouhin

1 dl Fr.7.00  
75cl Fr. 49.00

### **Altos de la Finca 2014**

Petite Verdot, Syrah, Finca Constanzia, Spanien

1 dl Fr. 6.80  
75cl Fr. 46.00

### **Sor Ugo Aia Vecchia DOC superiore**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot, Bolgheri, Toscana

1 dl Fr. 8.00  
75cl Fr. 56.00

### **Brunello di Montalcino 2004**

Sangiovese Grosso, Tenute Valdicava, Toscana

1 dl Fr. 14.00  
75cl Fr. 95.00

The logo for iwaz, featuring the lowercase letters 'iwaz' in a white, bold, sans-serif font inside a black hexagonal shape.

**Restaurant**

Zeit für Begegnungen  
und Genuss

## Winterkarte

Was Sie auf unserer Winterkarte finden, ist sozusagen die neue kulinarische Winterkollektion unseres Küchenteams unter der Leitung von Sandra Bühler. Einmal mehr sind fantasievolle und nicht alltägliche Gerichte und Kombinationen entstanden, die etwas Farbe in die hin und wieder tristen Wintertage bringen soll.

## Vorspeise

### Schwarzwurzelschaumsuppe

mit Apfel – Speck – Baumnuss-Insel

Fr. 13.00

### Meerrettichschaumsuppe

dazu Trockenfleisch-Tartar  
mit Truffelöl und Hobelkäse

Fr. 14.50

### Sternensalat

Winterblattsalat  
an einem Zitrusfrucht-Aceto-Dressing  
mit Sternchen von Karotten, Randen, Kohlrabi  
und Blätterteig

Fr. 13.00

## Herbstliche Desserts

### Lebkuchen-Parfait

im Jocond-Bisquit  
dazu Punschpflaumen

Fr. 13.50

### Gewürz-Schokoladen-Mousse

mit Mandel-Orangengebäck und Himbeersauce  
serviert mit hausgemachtem Blutorangensorbet

Fr. 14.50

### Frittierte Dörraprikosen-Ravioli

dazu Mandarinenkompott und Tonkabohnenglace

Fr. 14.00

Zeit für Begegnungen und Genuss

## Hauptgerichte

### Sautiertes Wolfbarschfilet

auf Yuzu-Beurre-blanc  
serviert mit Basmatireis und Wirsinggemüse

Fr. 38.00

### Gebratene Entenbrust mit Pinienkruste

auf Orangensauce  
dazu hausgemachte Lauchravioli

Fr. 36.00

### Rindsfilet im Heu gegart

auf Trüffeljus  
serviert mit Kartoffelgratin und glasiertem Sellerie

Fr. 49.00

### Kalbfleisch-Röllchen

gefüllt mit Trockenfleisch und „Grossätti“-Käse  
dazu Gersotto mit kleinem Gemüse

Fr. 35.00

## Vegetarisch

### Hausgemachte Kräuter-Schupfnudeln

mit Champignons, an einer Rahmsauce

Fr. 26.00

Zeit für Begegnungen und Genuss