

WEIN

Weiss

<i>Cuvée 3 Bianco Ticino 2019</i>	10/ 75	6.5/ 40.0
<i>La Roche aux Vignes, St. Saphorin 2019</i>	10/ 75	7.5/ 44.0

Rot

<i>Cuvée 1 Merlot (TI) 2018</i>	10/75	7.0/ 42.0
<i>Resalte (ESP) Ribera del Duero 2017</i>	10/ 75	7.5/ 45.0
<i>Pinot Noir AOC, (AG) Wehrli, 2018</i>	75	45.0
<i>Barbaresco DOCG 18</i>	75	58.0

Prosecco

<i>Prosecco Val del Sas DOCG 2018</i>	10/ 75	8.5/ 55.0
---------------------------------------	--------	-----------

GROGG

DAS CAFÉ ZUM
VERWEILEN & GENIESSEN

Sofie's Silvester Menü

Das "Dinner for One"-Festmahl besteht aus einer Mulligatawny Soup, einem Shellfisch aus der Nordsee, Hähnchenbrust zum Hauptgang und Obst als Nachspeise.

„Notfalls« kommt es auch ohne Tigerfell aus.

Begrüssungsgetränk

Mulligatawny Soup

Kokos-Curry mit Gemüse

Shellfish on masterd

Kartoffelbrei und Erbsen

Chicken with Champagne

Spinatbeet

„I think we'll have port with the fruit!“

Frische Früchte mit Portweinsabayone

CHF 78.— inkl. Wasser





ACOUSTIC SOUL

**Umrahmt das Prosit zum Jahreswechsel
im Oberen Graben von
23.30 – 00.45 Uhr**

Die Cover-Band, die Sie mit ihrem vielfältigen Repertoire verzaubern wird. Das Quartett besteht aus: Denise Weber (voc), Beni Weber (guit), Stefan Hagmann (b) und Ernesto Gloor (perc) und musiziert seit 5 Jahren zusammen.

Von Soul bis Pop interpretieren sie die Songs auf ihre charmante Art und Weise. Eine fröhliche Mischung zum Tanzen oder Träumen. Lassen Sie sich überraschen.



Silvestermenü Dinner for One

2022/ 2023

19.30 Uhr

