SARTONS
Berghotel Restaurant

Wir empfehlen

Aus dem Keller

Distingo

1 dl CHF 9.70

Traubensorten: Cabernet Franc, Gamaret, Merlot
Jede Rebsorte wird separat geerntet und vinifiziert. Separater Ausbau in Eichenfässern. Assemblage dann weitere 4 Monate in Eichenfässern.
Sehr komplex mit Aromen von schwarzen Früchten und Vanille, unterstützt von Kakao– und Toastnoten. Seine Struktur ist subtil und ausgeglichen.

Aus der Küche

Lammnierstück Provencale «Peter Hase»
aus Neuseeland

CHF 41.50

200 gr gebraten, serviert mit Jus, Country cuts und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes «Wurzelmännli»
vom Schweizer Kalb

CHF 46.50

In Morchelsauce, verfeinert mit Jack Daniels, serviert mit Sartonser Zöpfliteigwaren und Gemüse