

# AQUA VALENTINS DINNER

## VORSPEISEN

### **ARTISCHOCKEN-CRÈME-SUPPE & BLACKTIGER-CREVETTE**

mit frischem Petersilien-Schaum

*oder*

### **RINDS-CARPACCIO & NÜSSLISALAT**

mit gebratenen Auster-Seitlingen, Parmesan-Emulsion und Olio Vanini

*oder*

### **MEERESFRÜCHTESALAT «HOT & SOUR»**

lauwarm serviert, mit Jakobsmuscheln, Riesencrevetten & Pulpo, Passionsfrucht, Chili und Rucola, an spritzigem Zitronen-Dressing

## HAUPTSPEISEN

### **SPICY TUNA & PAK-CHOI**

in Sesam-Kruste, kurz gebraten, auf Kartoffel-Wasabi-Püree,  
mit sautiertem Pak-Choi und Safran-Schaum

*oder*

### **BLACK ANGUS & CREVETTE**

medium gebratenes Rindsfilet-Medaillon mit gebratenen Crevetten,  
auf Kartoffel-Schnittlauch-Püree, mit Winter-Gemüse, an Zitronen-Butter und  
Balsamico-Jus

## DESSERT

### **SCHOKOLADE & VANILLE**

warmer Schokoladenkuchen mit Kirsch-Kompott,  
an hausgemachtem Vanilleglacé

### **VALENTINS-MENU**

CHF 85.00

inklusive alkoholischem oder nicht-alkoholischem Haus-Aperitif

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG

## Weissweine

### ROERO ARNEIS

Bruno Giacosa  
Arneis  
2016  
Piemont IGT, Italien  
**10 | 69**

### CERVARO DELLA SALA

Marchesi Antinori  
Chardonnay, Grechetto  
2011  
Umbrien IGT, Italien  
**13 | 89**

## Rotweine

### Primitivo di Manduria

Masseria Pietrosa  
Primitivo  
2015  
Apulien, Italien  
**9 | 64.00**

### Terra di Monteverro

Monteverro  
Assemblage  
2013  
Toskana, Italien  
**13 | 89.00**

### Calados del Puntido

Viñedos de Páganos  
Tempranillo  
DOCa, 2012  
Rioja, Spanien  
**11 | 79.00**

FÜR EINE UMFANGREICHERE AUSWAHL VERLANGEN SIE BITTE  
UNSERE REICHHALTIGE WEINKARTE  
MIT WEINEN AUS ALLER WELT!



## AQUA-PREMIUM

Sämtliche Lebensmittel werden mit größter Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt und unter seiner Leitung zubereitet. Fragen Sie für Produkt-Informationen unsere Servicemitarbeiter oder verlangen Sie unsere detaillierte Herkunfts- und Lieferanten-Liste.

Sämtliche Preise in CHF, inklusive 7.7 % MwSt.