

Menu SYLVESTER 2025

31.12.2025

Weine / vins

Chasselas 2023 MG
Dom. Coeytaux, VD

(Cuvée Lui Païen 2018 MG
Cave du Tambourin, VS)

Clos St Philibert 2022
Dom. Méo Camuzet, F

(Completer 2021
Roman Hermann, GR)

Rosé de Gamay 2022 MG
Dom Cruchon, Echichens, VD

P 2018 MG
Pinot noir, Staatskellerei Zürich

(Château Chasse Spleen 2016 MG
Moulis en Médoc, F)

Syrah Les Serpentes 2017 MG
Dom. G. Besse, VS

(Larmes de Pinot 2020 MG
Dom Angelrath, NE)

(Pinot Noir Muté 2022
Dom. Martin Donatsch, GR)

Um Mitternacht stossen wir an mit einem Schaumwein von Henry Cruchon aus Echichens
A minuit, nous partagerons un Mousseux de la maison Cruchon d'Echichens

Gerichte / plats

Egli aus dem Genfersee
Perche du Léman

Lachs (Atlantik)
Saumon

Hummerravioli (Can)
Raviole de Homard

Foie gras (F) oder auch nicht...
Foie gras ou pas...

Venere – Curry
Venere – Curry

Ei - Steinpilz
Œuf - Bolets

Schweinekieferbacke - Kartoffel
Joue de porc – Purée pdt

Hirschentrecôte (CH)
Entrecôte de cerf

Ziegenkäse - Apfel
Chèvre - Pomme

Mandarine – Weisse Schokolade -
Himbeer
Mandarine – Chocolat Blanc - Framboises

(180.-) oder 220.- CHF inklusive (5) oder 10 Glas Wein, Gsponer Sprudelwasser, Kaffee oder Tee
(180.-) ou 220.- CHF, comprenant (5) ou 10 verres de vin, l'eau de Gspon gazéifiée, le café ou le thé

Reservation : info@mosji.ch
027 / 953 69 84