



Schweizer Weinprobe

Prosecco - P'tites Bulles vin Mousseux

Vorspeise:

Bauernbrot mit Bündnerfleisch und Hausgemachtem-Pesto

Begleitweine: Chasselas Papillion Romandie VDP & La Tiaffé Rosé

Zwischengang:

Raclette mit Streifen vom Wagyufilet, Kartoffeln und Cornichon

Begleitweine: Expression Viognier AOC & Rosé la Tiaffé

Hauptgang:

Züricher Geschnetzeltes in einer Champignon-Rahmsauce und Rösti

Begleitweine: Chateau de Malessert Premier Grand Cru & Expression Sauvignon Blanc la Cote Aoc

oder

Egli Fillet mit Kartoffeln, gerösteten Champignons & Remouladensauce

Begleitweine: Chateau la Batié Premier Gr. Cru & Expression Sauvignon Blanc la Cote Aoc

oder

Rehmedallions mit Spätzle, Rotkraut, Preiselbeeren und Jus

Begleitweine: Chateau de Coinsins Grand Cru la Cote Aoc & Galotta Cuvee N°5 la Cote Aoc

Dessert:

Zuger Kirschtorte mit feinem Vanillées

Begleitweine: Pinot Gris Vendange St. Martin & Blue Nuit von Moussex

Finale:

Schweizer Käsebrett

Begleitweine: Nachprobe aller vorgestellten Weine nach persönlichem Wunsch

Preis pro Person : 95€

