

Menü Wine & Dine am 14. März 2026 am 18:00 Uhr

Amusé Bouche

Champagner Joseph Perrier Brut, Cuvee Royal



Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln Risotto Bratbutter

Chateau Gabelot 2023, BIO, Entre deux Mers



Zwischengang

Enten Rillettes mit Feigenkompott Brioche

Château Climens 1 er Grand Cru Classe 2000, Barsac



Hauptgang

Roastbeef glacierte Karotten Selleriepüree Jus

Chateau du Tertre 2020, Margeaux 5eme Grand Cru Classe



Käse

Brio Saverin/ Hartkäse

Château Pichon Baron, Les Griffons de Pichon Baron 2018, Pauillac



Dessert

Honigglace caramellisierte Walnüsse

Château Guiraud 2022, Bio, Sauternes

Preis pro Person 165.00 CHF inklusive Wasser und Kaffee