

## Wine & Dine «Südfrankreich»

Freitag, 7. Oktober 2022 ab 18:30 Uhr

### «Soyez les bienvenues!»

welcome Apéro

*Château La Rayre blanc 2020*

### «Salade Niçoise»

Thon | Salatherzen | Wachtelei | Gemüse

*«entre nous selon» 2020 Domaine Valensac*

### «Canard»

Entenbrust | Zwiebel | Brioche

*«Triade» 2019, Domaine Valensac*

### «Morue»

Kabeljau | Ratatouille | Aioli

*«Maël» 2020, Mas de la Devèze*

### «Confit de veau»

Kalbsbraten | Sellerie | Kartoffel

*Cuvée «1860» 2020, Domaine Saint-Georges d'Ibry*

### «Tarte au citron»

Zitrone | Rahm | Mürbteig

*Jurançon moëlleux blanc 2015, Uroulat*

Menü mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee pro Person CHF 145

## Vegi-Menü

Freitag, 7. Oktober 2022 ab 18:30 Uhr

### «Soyez les bienvenues!»

welcome Apéro

*Château La Rayre blanc 2020*

### «Salade Niçoise»

Wassermelone | Salatherzen | Wachtelei | Gemüse

*«entre nous selon» 2020 Domaine Valensac*

### «Champignons»

Pilze | Zwiebel | Brioche

*«Triade» 2019, Domaine Valensac*

### «Fromage»

Gebackener Weichkäse | Ratatouille | Aioli

*«Maël» 2020, Mas de la Devèze*

### «Filet de betterave rouge»

Randen-Steak | Sellerie | Kartoffel

*Cuvée «1860» 2020, Domaine Saint-Georges d'Ibry*

### «Tarte au citron»

Zitrone | Rahm | Mürbteig

*Jurançon moëlleux blanc 2015, Uroulat*

Menü mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee pro Person CHF 130