

Wine & Dine

Champagner Brugnol Elegance

Amuse bouche

La ratte-Kartoffelstein, Rauchmayonnaise, lauwarmer Kräuterschaum,
schwarzes Olivenpulver, Wildkäutersalat, Steinpilzbrötli
Pinot Grigio Anger, Kellerei St. Michael, Südtirol

Burratacrème, Grissiniroll, grüne Gurke,
Peperoni-Gel, Tomatenkaviar, Ciabatta
Merlot del Ticino Tre fratelli rosato

Ochsenschwanzcappuccino,
Ochsenschwanzpraline im Kataifiteig
Valpolicella Classico superiore Ripasso Corte Rugolin, Veneto, Italien

Lauwarme hausgeräucherte Wachtelbrust,
Pürée vom Salzteigsellerie, Speckring,
Ochsenherztomatenchip, Affila
Pago de Cirsus Chardonnay Torre blanco, Navarra, Spanien

Dorade, Scampi, Schwertmuschel, Gemüsequader, Fischsud,
Sauerampfercrème, Tapiokachip
Sancerre, Domaine Daulny, Loire, Frankreich

Yuzusorbet, Explosionspulver,
Rhabarbergelée
Prosecco superiore millesimato Valdobbiadene Canella, Italien

Entrecôte vom Wagyrind, Saubohnenmousseline,
gerösteter Blumenkohl, sautierte Kratharellen
Mario Ribera del Duero, Vega Clara, Spanien

Brie de Meaux Rothschild,
Birnenvariation, Kartoffelbrotcrostini
Pinot Noir Zizers Spätlese, Graubünden

Limettenbuttermilchköpfl, Vanillesponge,
kandierte Erdbeeren, Kirschespuma
Château Topolcianky Blaufränkisch Ice Wine rosé, Slowakei

Kaffee und Friandises