

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

Weissweine

Schweiz
Riesling x Silvaner
Markus Stäger, Maienfeld 1 dl 7.90 7/10 54

Österreich
Gelber Muskateller „Mitzi“
Weingut Gross, Ratsch, Steiermark 1 dl 7.50 7/10 50

Italien
Arneis, Sibille DOC
Weingut Langhe, Villa, Piemont 1 dl 7.30 7/10 50

Rotweine

Schweiz
Il Rubin, Pinot Noir
Weingut Grendelmeier, Zizers 1 dl 9.80 7/10 68

Domaine de Cressier, Cuvée Spéciale Nr 4
Matthias Tobler, Cressier 1 dl 9.80 7/10 68

Spanien
Tempranillo, Gallinita Ciega Roble
Bodegas Arrocal, Ribeira del Duero 1 dl 8 7/10 56

Samstag, 26. März 2022

MENU DINE & MUSIC

Bärlauchschaumsuppe mit
gebratenen Jakobsmuscheln

* * *

Duett von Spargel und Morcheln
an leichter Mousseline Sauce
in Blätterteigfeuilleté

* * *

Zartes Lammfilet auf Kräutersauce
mit getrüffeltem Kartoffelpurrée
Kleines buntes Frühlingsgemüse

* * *

Leichtes Schokoladenmousse
auf Erdbeer-Rhabarber Kompott
mit Vanilleglace

* * *

* *

*

Menu inkl. Apéro 89