

WINE & DINE



Hier könnte Ihr (Firmen-)Name stehen

Menu CHF 72 pro Person

MENU

Avocado Crème im Tartelette
mit Radieschen

Mille-Feuille von Davoser Ziegercrème
mit Venere-Reiscracker
und Engelshaar Friséesalat

24 Stunden gegartes Roastbeef
mit Rosmarin-Honig Rahmsauce
auf blauem Kartoffelpurée
mit Romanesco Röschen

Törtchen vom Passionsfruchtmousse
mit Johannisbeeren
Vanillecreme und süßem Crumble

* * *

* *

*

GETRÄNKEBEGLEITUNG

APERÓ

Contessa Vino Spumante Brut BIO

Azienda Agricola Doria
Chardonnay, Riesling

* * *

Franciacorte Cruperdu Brut DOCG 2014

Castello Bonomi, Lombardei, Italien
Pinot Nero, Chardonnay

* * *

VORSPEISE

Cuvée spéciale blanche Nr. 5 AOC 2018

Domaine de Cressier, Neuchâtel
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

* * *

Faca branco VR

Quinta da Pinto, Lissabon
Arinto, Chardonnay, Viognier, Russane, Marsanne

CHF 56 pro Person

HAUPTGANG

Il Rubin AOC Graubünden 2019

Weingut Grendelmeier, Bündner Herrschaft, Zizers
Pinot Noir

* * *

Pinot Noir classique AOC Graubünden 2020

Stäger Weine, Bündler Herrschaft Maienfeld
Pinot Noir

* * *

DESSERT

Alkoholfreier Schaumwein Rosa Rust-Traubensaft

mit Kohlensäure
Weingut Triebbaumer, Neusiedlersee- Hügelland Österreich
Zweigelt

* * *

* *

*