

# WEINDEGUSTATION & FINGERFOOD

---

## APERO

*Bündner Bergkäse Blätterteig Stick*

### **Contessa Vino Spumante Brut BIO**

Azienda Agricola Doria

Chardonnay, Riesling

\* \* \*

### **Franciacorte Cruperdu Brut DOCG 2014**

Castello Bonomi, Lombardei, Italien

Pinot Nero, Chardonnay



## VORSPEISE

*Mille-feuille von Davoser Zieger Creme und Venere Reis Cracker*

*Rauchforellen Mousse mit Forellen Rogen und Engelshaar Frisée*

### **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



## HAUPTGANG

*Hausgemachter Randen Hummus im Tartelette  
an knusprigem Rucola*

*Rosa Thunfisch Würfel mit Mango Gel und Korallen Chip*

*Rindstatar mit Avocado und Sous vide Radieschen,  
Pommery Senf Creme*

### **Il Rubin AOC Graubünden 2019**

Weingut Grendelmeier, Bündner Herrschaft, Zizers

Pinot Noir

\* \* \*

### **Pinot Noir classique AOC Graubünden 2020**

Stäger Weine, Bündner Herrschaft Maienfeld

Pinot Noir



## DESSERT

*Himbeer-Schokoladen-Croquant Würfel mit Caramel Himbeere  
und Schokoladen Mousse*

### **Alkoholfreier Schaumwein Rosa Rust-Traubensaft**

mit Kohlensäure

Weingut Triebbaumer, Neusiedlersee- Hügelland Österreich

Zweigelt

**Preis CHF 86 pro Person**