

WEINDEGUSTATION & FINGERFOOD

APERO

Bündner Bergkäse Sticks

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 Ziegenkäse-Creme und Venere Reis Cracker

Rauchlachstranche an Lachsrogen 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

Black Tiger Garnelenstück mit Gurken-Dill-Gel und Korallen Chip

Rindstatar mit Radieschensprossen und Brandy Creme

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

*Piemonteser Haselnuss Mousse mit knusprigen Strudelblättern
an marinierten Preiselbeeren*

Alkoholfreier Schaumwein Rosa Rust-Traubensaft

mit Kohlensäure

Weingut Triebbaumer, Neusiedlersee- Hügelland Österreich
Zweigelt

Preis CHF 86 pro Person