

TISCH UND WOHNKULTUR

Apéro

Brut Clos St. Bonnet
méthode champenoise, Dully

Blanc et Noir 2011
Weingut Ochsentorkel, Thal

—●●◆●— 1. Gang ●◆●●—

Gewürztraminer 2010
Henry Cruchon, Echichens

Salatbouquet mit
Rafzer Melone

—●●◆●— 2. Gang ●◆●●—

Chardonnay 2010
Scadenagut, Malans

Lachsforellen mille-feuille

—●●◆●— 3. Gang ●◆●●—

Cornalin 2010
Rhyton d'or, Léytron

hausgemachte mediterrane Ravioli

—●●◆●— 4. Gang ●◆●●—

Rosenaus Merlot 2009
Weingut Rosenau, Kastanienbaum

Bülacher Freilandsäuli
mit Sommergratin und
Rosmarinkartoffeln

Genestrerio 2008
Teniment dell'ör, Arzo

—●●◆●— Dessert ●◆●●—

Beeren tiramisu

Herkunftsdeklaration:

Lachs: Schottland | Lachsforelle: Fjord Norwegen | Säuli Schweiz