



solid.



Wine & Dine

*Samstag, 12. September 2020
Eintreffen zum Apéro 18.00 Uhr*

*Knusperschalen zum Apéro, bestehend aus Weinbrätzeli, Gewürznüssen und
Butterblättereiggebäck*

Spumante Extra-Dry "Cuvée Blanche"

Menu

*

Allerlei von der Rauchforelle

Chardonnay IGT Toscana

Monferrato DOC Bianco "Calypsos Viognier"

*

Ochsenschwanzkraftbrühe mit Raviolo

Rio Cassero Toscana Rosso IGT

Piemonte Rosso DOC

*

Sautierter Zander mit Balsamico-Linsen und Pastinakenpüree

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Tradizione" (tre bicchieri)

Rio Cassero Super Tuscan Rosso IGT

*

Duo von Freilandrind mit Kräuterstampf und Herbstgemüse

Barbera d'Asti DOCG "Nuda"

Cà del Pazzo IGT

*

Käsewagen der Ämmtaler Rustig

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" (tre bicchieri)

Brunello di Montalcino DOCG

*

Joghurtpanna-cotta mit Mangocoulis und Mandelgebäck

Moscato d'Asti DOCG "San Carlo"

Vin Santo del Chianti Classico DOC

*

Café, Biscotti & Grappa di Ruchè und Grappa di Brunello Reserva

*

Alles inkl. Getränke, Wein & Menu CHF 118.00

Wir freuen uns auf Ihre Reservation