

22. WEIN-PARCOURS

"Regional und International"

M E N U

* * * * *

Gebratene Zürichsee-Felchenfilets
auf Rhababer an Weissweinschaum
Trockenreis mit grünen Spargeln

* * *

Äpler Magronen
mit Zuger Saucisson und Lauchgemüse

* * *

Geschmorte Kalbsbacken und Kalbsbrust aus dem Ofen
Kartoffelstock
Grüne Bohnen
Glasiertes Rübli-Duo

* * *

Dunkle Felchlin-Schokoladenmousse
mit Zitronensorbet und Minzreduktion
o d e r

Käse von Schwyzer Bergen & Tälern
Gubel-Brot

* * *

*

Fr. 112.00

inklusive Apéro, alle Weine,
das Menu, Wasser und ein Café

Samstag, 28. April 2018

WEISSWEINE zu Felchen

- 1 Wangner Chardonnay
- 2 Rosenberg Sauvignon blanc
- 3 Leutschner Freisamer



2016

2016

2015

ROTWEINE zu Äpler Magronen

- 1 Tuggner Cuvée
Pinot Noir, Dornfelder, Cabernet
- 2 Rosenberger Pinot Noir Barrique
- 3 Duo Nobile
Cabernet, Shiraz



2016

2015

2015

ROTWEINE zu Kalb

- 1 Bolgheri rosso DOC Toskana 2016
Podere Gratamacco
Cabernet, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese
- 2 Arzuaga Crianza Ribera del Duero 2014
Tempranillo
- 3 Château Citran aoc Haut-Médoc 2009
Cabernet Sauvignon, - Franc, Merlot, Pt. Verdot

WEINE zu Dessert o d e r Käse

- 1 Leutschen AOC Pinot Noir TBA Selezione d'Oro 2015
Gebr. Kümin, Freienbach
- 2 Leutschner Solaris Spätlese 2015
- 3 Pinot Gris "Sirènes" 2010
Claude Ramu, Dardagny

