

23. WEIN-PARCOURS

Parfum de Vigne
MENU

* * * * *

Saiblingfilet gebraten
auf Sockel von grünen Spargeln
Spargelsauce
Trockenreis

* * *

Saucisson im Teig und Tomme paniert
Lauwarmer Lauchsalat

* * *

Rôti au vin
Marinierter Braten vom Kalbsstotzen
Spätzli
Glasiertes Rüebl-Trio
Brokkoli

* * *

Kleine Dessert-Variation
Rhabarber-Mousse und Erdbeeren
Salée sucrée / Rahmfladen
o d e r

Käse Vaudoise
Bauern-Baguette

* * *

*

Fr. 108.00
inklusive Apéro, alle Weine,
das Menu, Wasser und ein Café

Samstag, 18. Mai 2019

WEISSWEINE zu Fisch

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Bursinel Chasselas Réserve | 2017 |
| 2 | Bursinel Pinot Blanc Barrique | 2016 |
| 3 | Clair-Ambre Magnum Pinot Gris, - Blanc, Chasselas, Doral, Gewürztraminer | 2016 |

ROTWEINE zu Saucisson und Tomme

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Château de Vincy Pinot Noir | 2017 |
| 2 | Tartegnin Perle Rouge Gamay, Garanoir | 2017 |
| 3 | Grain Noir Magnum Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Cabernet-Franc | 2016 |

ROTWEINE zu Kalbsbraten

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Ascendance Gamaret | 2015 |
| 2 | Sire Thomas Gamaret, Garanoir, Diolinoir | 2015 |
| 3 | Château de Vincy Barrique Pinot Noir | 2016 |

WEINE zu Dessert o d e r Käse

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Tartegnin Grain blanc Chasselas | 2017 |
| 2 | Grain d'Or Gewürztraminer, Doral, Pinot Gris | 2017 |
| 2 | Amazone Gamaret | 2017 |

OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen