

Weinreise durch Frankreich

Amuse bouche



Château Smith-Haut-Lafitte blanc
Pessac-Leognan, 2015

Dominiques' Sushi Idee
Königsmakrele | Auster | Snow Crab



La Clos de Monsieur Noly
Maison Valette Pouilly-Fuissé, 2006

Gebratener Steinbutt
Shiso | Zucchini | Kaviar



Grand Echezeaux
Cotes de Nuits, Remoissenet Père & Fils, Grand Cru, 1971

Warmes Sandwich von der Ente
Zwiebel | Topinambur



Château Haut-Brion
1er Grand Cru Classé, Graves AC, 1994

Geschmortes Kalbsbäggli
Polenta | Mais | Spinat



Château Margaux
1er Grand Cru Classé, 1993

Fondue Vacherin Mont-D'or
Weisser Trüffel | Kaviar



Château Suduiraut
1er Grand Cru Classé, Sauternes, 1975

Exotische Variation
Schokolade

Pro Gang werden 10cl Weine serviert
Ausnahme: Château Suduiraut 5 cl

Menü inklusive Weinbegleitung: CHF 398.-- inkl. MwSt.

Lenzerheide, 16. Dezember 2021 um 18:00 Uhr