Bordeaux Menü

**20. Dezember 2018, 18:30 Uhr**

**Domaine de Chevalier, blanc**

**Pessac-Léognan, 2012**

**Carabiniero**Kräuter |Fingerlimes | Berg-Gouda-Sauce

*\*\*\**

**Chateau Haut - Brion**Cru Classé des Graves, 1993

**Kalbstatar**Kaviar | Creme Fraiche

*\*\*\**

**Château Ducru Beaucaillou**2ème Grand Cru Classé,St. Julien, 1989

**Frühlingsrolle von der Taube**Süsskartoffeln

*\*\*\**

**Château Cheval Blanc, 1992**Saint Emilion 1er Grand Cru Classé

**Rindsfilet Rossini**Spinat | Trüffel | Entenleber

*\*\*\**

Château Angelus,   
St Emilion 1er Grand Cru Classé, 1997

Käsevariation

Käserei Rolf Beeler, Mellingen

\*\*\*

**Château d'Yquem AC/MC**1er Grand Cru Classé, Sauternes, 2008

**Schokoladenvariation**  
Orange

**Menü inklusive Weinbegleitung – CHF 330.--**

Pro Gang wird 10 cl Bordeaux serviert (Ausnahme Château d’Yquem 5cl)

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.