



Feierlicher Dezember Event

AMUSE-BOUCHE

Austern mit Kiwi-Gel-Wasser

90P-Wein: Magnum Edi the nose-Grauburgunder von la Bellanotte

KALTE VORSPEISE

Alaska Wildfang Rotlachs & Kohlrabi mit Kalamansi

94P-Wein: Grüner Veltliner MAGNUM RISERVA 2006, Weinrieder

WARME VORSPEISE I

„Oeuf au plat“ auf Trüffel-/Parmesan-Quesadillas,
Purée von violetten Karotten

NEU 95P-Wein: "KARIN - EDI THE NOSE" 2011, Corte San Benedetto

WARME VORSPEISE II

Hirschinvoltini auf Goldhirse- und Pilzduxelle an Vanuatupfeffer

96P-Wein: "HYPNOSE" DOPPELMAGNUM 2008, La Fusina

HAUPTGANG (auf meinen Wunsch wieder einmal ein Klassiker!)

Klassische Kalbsplätzli an genialer Marsalasauce - Vergine Reserve Vintage 1995, Martinez
braisierte Rüeblì und hausgemachte Butternudeln

NEU 96P-Wein: Zweigelt Illmitzerweg RESERVE EDI THE NOSE 2011, Münzenrieder
(fleischig und beerig wie ein Château Margaux ohne Stallaromen)

DESSERT

Geeiste Popcorn-Crème mit karamellisierter Banane und
Grün-Tapioca-Koriander

94P-Wein: 96er TBA Ruländer Kühling-Gillot, Rheinhessen

Wir freuen uns, mit Ihnen ein weiteres, erfolgreiches Jahr abschliessen und darauf anstossen zu dürfen!