

Champagne



Cava



Wine & Dine

Mit unserem Freund und Mitglied
Dr. Werner Koblet

Samstag, 16. April 2011, 19.00 Uhr

Hotel Brasserie Terrasse
Heinrüti-Rank, Widen

Ein Mosaik von Geschmacksnuancen

Champagne
Prosecco
Cava
Rotwein





Ein Mosaik von Geschmacksnuancen

Champagne Roederer Louis Brut Premier		46.80
Prosecco San Giuseppe Dry	2009	12.80
Prosecco di Conegliano DOC		
Segura Viudas Cava brut Reserva DO		12.50

Sekt Brut Reserve		27.90
Schloss Gobelsburg Kamptal		
Champagne Henriot Brut Souverain		47.50
Blanc de Blancs Chardonnay		
Champagne Laurent Perrier Rosé brut		75.00

Fixin AOC Les Villages de Jaffelin	2007	20.50
Caves du Chapitre à Beaune		
Valpolicella Classico Superiore DOC	2006	22.50
"Sant'Urbano" Speri		
Gran Coronas Cabernet/Tempranillo	2005	19.50
Torres Penedès DO		

Segura Viudas Cava semi seco (Macabeu/Parellada/Xarello)		13.00
---	--	-------

Menu

Graved-Lachs an
Honig-Senfsauce
mit kleinem Salatbouquet

Penne mit Bärlauchpesto
und gerösteten Pinienkernen

Kalbsrücken aus dem Ofen
an Pilzrahmsauce, Kräuterkartoffelstock
und Frühlingsgemüse

Crema Catalana

