

Menüvorschlag Wine & Dine 2019

Kellerei: Maison Gillard
Datum: Samstag, 16.02.2019



Menüvorschlag

Siedfleischterrinen mit Spargeln an Vinaigrettesauce

Fendant Maya, Les Grand Murs, 2017

Forellenfilet mit Bananen und Peperoni überbacken

Johannisberg, Trésors de Famille, 2017

Weisses Kalbsragout auf Kartoffel-Savarin mit gebratenem Kalbsrücken
Wurzelgemüse und gebackenen Kartoffeln

Cornalin, Les Tonneliers, 2016

Rückfahrt

Käseterrine mit Früchten und Nüssen

Diolinoir, Les Tonneliers, 2016

Beerenauslese mit Cheesecake und Erdbeereis

Ermitage surmaturé, Soleil de Minuit, Les Tonneliers, 2016

1^{er} au grand Prix des vins suisses, cat. Vin avec sucre résiduel

