

Wine und Dine

31. Januar 2020

Timbale von gerauchtem Felchenfilet
Mit Meerrettich, Zwiebeln und Kapern
Garniert mit einem Salatbouquet

Klare Gerstensuppe nach Bündner Art

Pastetchen mit feinem Ragout vom Kalb
mit Champignons
Dazu sautierte Erbsen

„Suure Mocke“ vom Rindsfilet
An einer kräftigen Rotweinsauce
Kartoffelpurée mit Kräutern
Gemüsevariation

Kombination von Schokoladen Mousse
Mit Früchten

Menu inklusive Wein: CHF 79 pro Person
Beginn: 19.30Uhr