

Wine & Dine

CHF 125.- pro Person

APÉRO

Roastbeef | Remouladensauce | Röstzwiebeln

Thunfisch Tatar | Brioche | Siracha-Mayonnaise

Randen-Erdbeer Tatar | Brioche | Barbequesauce

Weisswein: Cuvée d'Or blanche

VORSPEISE

Kabeljau | Spargel-Zitronengrasvelouté | Senfcaviar | Kräuteröl

Vegetarisch: Onzen Ei | Spargel-Zitronengrasvelouté | Senfcaviar | Kräuteröl

Weissweine: Cabernet blanc | Pi Not Noir

HAUPTGANG

Filet Wellington von Timon, Lernender 3. Lehrjahr, am Tisch tranchiert |
Sauce Diane | Trüffel-Kartoffelpüree | grüner Spargel

Vegetarisch: Selleriesteak | Karotten-Ingwerpüree | Grüner Spargel |
Szechuan-Pfeffer-Honig-Barbequesauce

Rotweine: Pinot Noir Barrique | Baselbieter Merlot

DESSERT

Tiramisu zum teilen

Jumis Käse Auswahl mit Früchtebrot | Rhabarber-Ingwerchutney

Gebäcke zum Kaffee, Auswahl von Aldin, Lernender 1. Lehrjahr

Süsswein: Cuvée d'Or Dessert