



***Le Soirée dégustation « Vins de Bordeaux»
Freitag, 29. September 2017, 19.00 Uhr***

Geniessen Sie in historischer Umgebung einen speziellen Bordeaux-Abend mit anderen Weinliebhabern und Geniessern.

In Zusammenarbeit mit dem Weinhaus Baur au lac Vins, Zürich.

**19.00 Uhr Apéro, 19.30 Uhr Dîner und Weinpräsentation
Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch.**

Menu begleitet von edlen Schlossweinen

Amuse bouche

**

Tatare de crustacés en feuille de chou rave et ses condiments
Krustentiertatar im Kohlrabiblatt mit verschiedenen Garnituren

**

Ravioli aux champignons, sauce champignons citronnés
Pilzravioli mit Zitronen-Champignonsauce

**

Filet de flétan sur épinards en branches, sauce moutarde de Meaux
Heilbuttfilets auf Blattspinat mit Meaux-Senfsauce

**

**Filet de bœuf rôti «Irish Angus» en basse température
sauce au vin rouge de Bordeaux
gratin dauphinois, bouquet de légumes**

Rindsfilet «Irish Angus» mit kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

**

**Sélection de fromages frais et affinés de Maître Schwarz
et crèmerie Bouton d'Or**

Auswahl von frischen und gereiften Käsen von Maître Schwarz
und Käserei Bouton d'Or

**

Le mille feuille aux coings
« Mille feuille » von der Quitte

**

**Apéritif, Menu & Getränke all in zu Fr. 195.00 pro Person
(Vegetarisches Alternativmenü ist selbstverständlich möglich)**