

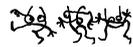
*Wine & Dine Spanien
mit Dominik Huber*

Weine

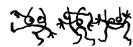
Brisat Blanc 2022
Terroir sense Fronteres



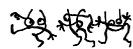
Terra de Cuques Blanc 2021
Terroir al Límit



Pedra de Guix 2014
Terroir al Límit



Dits del Terra 2015 Magnum
Terroir al Límit



Vèrtebra 2021
Terroir sense Fronteres

Mittwoch, 30. Oktober 2024

Menu

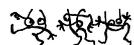
Amuse bouche



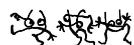
*Roulade von Coquille St. Jacques mit Safranvinaigrette,
Erbsen und Kräutersalat*



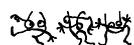
Kaninchenragout mit Tortilla und Artischocken



*Rebhuhn im Wirsingmantel mit Rohessspeckjus,
Selleriepüree und Schmorkarotten*



*Felchlin Schokoladentarte mit Rotweinbirne
Baumkuchen und Karamellglacé*



Friandises