



Frühlings-Tavolata, Samstag, 21. März 2015

Hausgemachte Fleischbrühe / Frühlings-Brunoise
Blätterteig-Grissini

Lachs-Tartar / Dill / Wasabi-Senf / Frühlingszwiebel
Grüner Spargel

Kalbfleisch-Ravioli / Spargel-Ravioli / Frische Morchel

Kalbs Rib-Eye
Kefen / Bohnen / Edamame-Erbsen / Mönchsbart
Bärlauch-Spätzli

Brie de Meaux / Birne / Traube / Nuss

Rhabarber-Kompott / Rhabarber-Praliné
Rhabarber-Holunderblüten-Sauerrahm-Glacé

Apéro:

Champagner / Weisswein / Rotwein / Orangensaft / Wasser

Minitoast mit Ei und Brunnenkresse / Bärlauch-Prussien

Weisswein: - Cuvée Madame Rosmarie Mathier, 2012
A.O.C. Valais, Adrian Mathier, Salgesch

Rotweine: - Le Volte dell'Ornellaia, 2012
- El Castro de Altos R, Roja, 2009
aus der Doppelmagnum-Flasche