



Gänseschmaus-Tavolata, Samstag, 19. Dezember 2015

Apéro:

Gewürfelte Gänsebrust
Ribelimais-Würfel / geräucherte Entenbrust-Streifen

Menu:

Hausgemachte Terrine Foie gras du Canard
Quittenpüree / Kaki Persimone / Physalis / Ananaserdbeere
Brioche

Gebratene Gänseleber
Beluga-Linsen / Aprikosenconfit

Tagliarini / Weisser Alba-Trüffel

Weihnachtsgans aus dem Ofen / Gänsejus
Rotkraut / Rosenkohl / Caramelisierte Kastanien
Pastinaken-Püree

Stanser Fladen / Vacherin Mont d'Or / Brie de Meaux
Camembert moutarde de Meaux / Tomme de Vache
Wildbach-Käse / Gorgonzola

Winterpflaumen-Kompott / Zimt-Glace
Apfel-Tartelette

www.la-tavolata.ch

Apéro: - Champagner / Weisswein / Rotwein
- Orangensaft / Wasser

Weisswein: - Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOCV, 2013
Adrian Mathier, Salquenin

Rotwein: - Cuvée Constance 2012, Domaine Thunevin-Calvet
Côtes du Roussillon Villages