



Tavolata Christian Frossard, Freitag, 22. Januar 2016

Apéro:

Hackfleisch-Bällchen auf Tessiner-Tomatenmark
Rüebli-Ingwer-Süppli im Shotglas

www.la-tavolata.ch

Menu:

Winterspinat / verlorenes Ei / Greyerzer-Béchamel

Beluga-Linsen / Morcheln / Milken

Szegediner-Gulasch mit Bison-Huft

Bison Rib-Eye vom Holzkohlen-Grill
Kartoffel-Gratin / Wintergemüse aus dem Ofen

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

Schokoladen-Kuchen / Himbeer-Sauerrahm-Glace

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

Weisswein: - Ambassadeur Fumé 2013, Gros Rhin de Chamoson
Adrian Mathier, Salquenen/Salgesch

Rotwein: - Le Volte dell'Ornellaia, 2013, Toscana