



Gänseschmaus-Tavolata, Sonntag, 27. November 2016 und Samstag, 3. Dezember 2016

Apéro-Häppchen:

Guacamole auf Linthmais-Chips
Ribelimais / geräucherte Entenbrust-Streifen

www.la-tavolata.ch

Menu:

Hausgemachte Terrine Foie gras du Canard
Aroniakirschen-Balsamico / Quittenpüree / Kaki Persimone / Physalis
Brioche

Gänseleber gebraten / Entenleber gebraten
Beluga-Linsen / Aprikosenconfit

Tagliarini / Weisser Alba-Trüffel

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

Vacherin Mont d'Or / Brie de Meaux / Stanser Fladen

Winterpflaumen-Kompott / Lebkuchen-Glace
Mini-Vermicelles / Mini-Meringue

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

Weisswein: - Cuvée Madame Rosmarie Mathier blanc AOCV, 2015
Adrian Mathier, Salquenin
- Brauneberger Juffer Sonnenuhr 2010
Riesling Auslese, FRITZ HAAG

Rotwein: - Rasteau AOC 2013 aus der Doppelmagnum-Flasche
Domaine La Soumade, France
- TERRE BRUNE Superiore 2012
Cantina Santadi