





Bailliage de Suisse Intérieure

# Menu Dîner d'été

## Menu

kleines Zürichsee - Brachsenträschi mit Meerrettich Aioli und Knusperli von der Sattelforelle mit süss/saurem Gurkenkompott

→ Leutschner Savignon Blanc, Savignon Blanc, Gebr. Kümmin ZH/ CH



Leutschner Weissweinschaumsuppe

Focaccia-Crostini mit Tomatenconcassée und Basilikumperlen

→ Wagner Chardonay, Chardonay, Gebr. Kümmin, ZH/ CH



Aprikosen – Granitée mit Macadamia – Nuss – Crème und Duftsteinrich

→ Hito rosado, Tempranillo, CEPA 21, Ribera del Duero / S



Tranchiertes Schweizer Rindsfilet mit Thymianjus

wilder Brokkoli, grillierte junge Karotte und violetter St.Galler Kartoffelstock

→ Sottoroccia Bio, Merlot, Cabernet Sauvignon / Tenuta San Giorgio, TI / CH



Muscovado Biscuit mit Mocca Eis, Kaffee – Espuma und Caramel – Cognac Sauce

→ Cinsanto del Chianti Classico, Trebbiano, Malvasia, Antinori, I

*Guten Appetit!*