

MENU

JA zum echten Schweizer Geschmack!

IGP-GASTROWOCHEN

18.9.-3.10.2021

Menu

Vorspeise Teller AOP / JGP

Walliser Rohschinken, Walliser Trockenfleisch, Walliser Trockenspeck,
Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Pantli
Berner Zungenwurst, Cuchaule Safranbrot

Saucisson Teller

Vaudoise auf Lauch, Neuchâteloise auf Wirz
Genève Longeole auf Linsen

Siedwurst Teller

Glarner Kalberwurst, Appenzeller Siedwurst, St.Galler Bratwurst
Mit rotem und gelben Randensalat und weisser Kabissalat

Käse Teller

Vacherin Fribourgeoise, Le Gruyère, Berner Hobelkäse
Walliser Roggenbrot

Dessert Teller

Botzi Birne mit Vanilleeis und Doppelrahm

Fr 95.00

Weisswein		10 cl	75 cl
Chasselas	Domaine Fischer 1er Grand Cru AOC Fechy	Fr. 8.00	Fr. 53.00
Viognier	Domaine les Racettes Mandry AOC Founex	Fr. 9.00	Fr. 62.00
Rotwein			
Plant Robert	Domaine de Autecour Grand Cru AOC Obrist Vevey	Fr. 8.00	Fr. 54.00
Assemblage	Gally AOC Germanier Vetroz Gamay, Diolinoir	Fr. 8.00	Fr. 55.00



SWISS WINE | OHNE WENN
UND ABER

**Echt schweizerisch.
100% mein Geschmack.**