

Wine & Dine

Samstag, 28. November 2020

a
ADRIANS
WEINGUT &

BRUNNERWEINMANUFAKTUR

Geräucherter Wildschweinschinken und gekochtes Wachtelei
mit herbstlichem Salatbouquet an Balsamico-Dressing

Adrians Riesling-Sylvaner Aargau AOC

Müller-Thurgau Vin de Pays Suisse Brunner Weinmanufaktur

△△△

Crème-Süppchen von frischen Waldpilzen
serviert mit Käsecroûtons

Adrians Sauvignon Blanc Aargau AOC

Sauvignon Blanc Vin de Pay Suisse Brunner Weinmanufaktur

△△△

Schweizer Salmfilet an Orangen-Senfsauce
Mandelbroccoli & gemischter Wildreis

Adrians Blanc Naturel Aargau AOC

Auxerrois Grad Cru Eichberg Luzern AOC Brunner Weinmanufaktur

△△△

Kalbsrücken am Stück gebraten an Madeirajus
dazu wildes Gemüse & Kartoffel-Timbale

Adrians Zweigelt Aargau AOC

Kommende Hitzkirch Roter Satz Luzern AOC Brunner Weinmanufaktur

△△△

Käse-Trilogie aus unserer Region

Adrians Pinot Noir Réserve Aargau AOC

Pinot Noir Nonsolorosso Barrique Brunner Weinmanufaktur

△△△

Hausgemachte Marroni-Crème-brûlée

Adrians Dolce Vita Aargau AOC

Riesling süss Luzern AOC Brunner WEinmanufaktur

6-Gänge Menu inkl. Weine pro Person à CHF 115.—