

Wine & Dine  
20. April 2017

Degustation & Präsentation:  
Weinbaugenossenschaft  
Schinznach

## Weine

---

Sauvignon blanc aus Schinznach, 2016

\*\*\*

Pinot Gris aus Schinznach, 2016

\*\*\*

La Vedette aus Schinznach, Blanc de Noir, 2016

\*\*\*

Cuvée Rouge aus Schinznach, 2014  
Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret

\*\*\*

Habsburger Pinot Noir, 2015

\*\*\*

Schinznacher ARIANA Assemblage Brut

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.00 % MwSt.

## Menu

---

Kalbstatar parfümiert mit Zitronengras  
garniert mit gehobeltem Spargelsalat und grillierten Garciofini

\*\*\*

Aargauer Ziegenkäse im Aschemantel von Susanne Klemenz (Suhr AG)  
garniert mit buntem Frühlingssalat  
serviert mit Mangocrème und sautiertem Scampi

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel mit Passionsfrucht-Sauce

\*\*\*

Schweinsfilet im Safran-Crêpes Mantel mit Haselnüssen  
angerichtet auf Bärlauchstock  
dazu grillierte Mini-Aubergine und Mini-Rüebli  
serviert mit Rotwein-Jus

\*\*\*

Käsevariation von Rolf Beeler

\*\*\*

Joghurtmousse mit Rhabarbermousse  
im Glas geschichtet und garniert mit karamellisierten Mandeln

Apéro, 6-Gang Menu & Weine: CHF 99.50