

Koch Station

Cook-in-Residence 19. März 10

Speisen / Offerte

	Weine
Empfang	Prosecco
1. Gang Crème brulée von Hühnerleber und Süssweinreduktion mit marktfrischen Blattsalaten und Toast	Gewürztraminer, Dopf
2. Gang Im Olivenöl confierter Tintenfisch (Pulpo) auf in Essig und Sherry getränktem Brot	Pinot gris, Urs Pircher
3. Gang Gelbe Peperoni Suppe mit gebratenem Zahnder	Pinot gris, Madeleiner
4. Gang Blutorangensorbet	
5. Gang Safranrisotto mit getrockneten Tomaten, Lammcarrée unter Mandel-, Kräuterkruste, Fenchelgemüse mit Oliven	Château de Lancyre, vieille vigne
Dessert Schokoladenzuaf mit Zitronen-/Sauerrahmeis	Banyul, Domaine de la tour vieille
Preis pro Person inkl. Wasser und Kaffee	Fr. 90.-
Weine	Fr. 50.-