

Wine & Dine Weingut Jauslin

23. Oktober 2024

Vin Mousseux Brut

Marroni

Traube | Nüsse

Riesling – Silvaner & Bacchus

Randencarpaccio

Feigen | Mandeln

Pinot Gris & Sauvignon Blanc Grand Cru

Pastinakesuppe

Kürbis | Ahornsirup | Thymian

Feu Noir & La Tour

Rehrücken

Dörrpflaumen | Fichtennadel-Jus | Handgeschabte Spätzli | Pfifferlinge

oder

Hausgemachten Bandnudeln

Sautierten Steinpilzen | Cognac

Hohle Gasse & Hohle Gasse Grand Cru

St. Andre

Birne | Zimt | Granité

Lion Rouge & Süsswein Pinot Gris

Menu Fleisch
CHF 179.00 inkl. Weinbegleitung

Vegetarisch
CHF 169.00 inkl. Weinbegleitung