



VILLA SOMMERLUST

La Maison du Bonheur

25. MÄRZ 2023, APÉRO: 18.15 UHR, DINNER: 19 UHR

Wine & Dine

Fischbuffet sur la table

Reservation: www.sommerlust.ch oder



«NOBEL SOLLEN FISCH & SEAFOOD IM WEINMEER UNTERGEHEN ...»

Die grosse Fisch- und Meeresfrüchte-Tavolata.

APÉRO

Debüt aus der Sommerlustküche

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs

Domaine Eblin-Fuchs, Elsass AOC, Pinot Blanc, Chardonnay

GENUSSRUNDE 1

- Hamachi, Grünkohl, Rettich, Wasabi
- Balfego-Tuna, Eingelegter Mais, Trüffelcreme, Rauch

Riesling Windesheimer Fels, Weingut Lindenhof, Nabe

GENUSSRUNDE 2

- Langustine, Kürbis, Orange, Speck
- Seeteufelcarpaccio, Sellerie, Birne
- Rauchforellenraviolo, Randen, fermentierte Preiselbeeren, Amaranth

Mesarosé, 2020, Guido Lenz, AOC Thurgau

Cabernet Jura

GENUSSRUNDE 3

- Dorade, Spargeln, Bärlauch
- Pulpo vom Holzkohlegrill, Lauch, Kartoffel, Haselnuss

Hedinger Edition, 2017, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen

Pinot Noir

GENUSSRUNDE 4

- Wolfschbarsch, Fregola Sarda, Erbse, Morcheln
- Jakobsmuschel, Risotto, Fenchel, Chorizo

Aus der Doppelmagnum

Bolgheri Rosso «Principe», 2020, Podere Roseto, Toscana DOC

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

GENUSSRUNDE 5

- Banane, Heu, Dulce Leche, Schokoladenerde
- Tonka-Waffel, Birne, Brioche, Schokolade
- Überbackener Apfel mit Mandel

Riesling Auslese Jakob' Westhofener Morstein, 2016, Weingut Seehof, Rheinhessen

Preis pro Person CHF 129.00 (Apéro und Menü), Weinbegleitung CHF 70.00