



VILLA SOMMERLUST

La Maison du Bonheur

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

Fischbuffet sur la table

Reservation: www.sommerlust.ch oder



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

Die grosse Fisch- und Meeresfrüchte-Tavolata.

APÉRO

Winterliches Küchendebü

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs

Domaine Eblin-Fuchs, Elsass AOC

Pinot Blanc, Chardonnay

GENUSSRUNDE 1

- Gebeizte Dorade, Sellerie, Haselnuss, Preiselbeeren
- Jakobsmuschel, Rande, Aioli, Shiso

Pinot Gris, 2021, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen

GENUSSRUNDE 2

- Langustine, Kürbis, Sanddorn, Honig
- Geräuchte Forelle, Quitten, Marroni, Rote Zwiebel
- Königskrabbe, Onsen-Ei, Pfifferling

Chardonnay Barrique, 2022, HWG Weine, Wilchingen, AOC Schaffhausen

GENUSSRUNDE 3

- Hummer-Angolotti, Kohlgemüse, Chardonnayessig
- Alpenzander, Edelpilze, Buchenweizen, Schnittlauch

Mesarosé, 2020, Guido Lenz, AOC Thurgau

Cabernet Jura

GENUSSRUNDE 4

- Pulpo, Kartoffel, Lauch, Buttermilch
- Gebratener Lachs, Blumenkohl, Miso, Specklinsen

Aus der Doppelmagnum

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

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

GENUSSRUNDE 5

- Kirschen, Schokolade, Peperoncini
- French Toast, Bourbon, Eiche, Macadamia
- Brownie, Vanilleeis, Beurre-Noisettes-Espuma

Riesling Auslese Jakob' Westhofener Morstein, 2021, Weingut Seehof, Rheinhessen

FRIANDISE

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