

27. März
um 19 Uhr



Die einmalige
Käse- & Weincélébration

mit Rolf Beeler Maître Fromager,
Matthias Tobler Domaine Grillette,
Ruedi Müller von Mü`s Vinothek
und der Central-Crew

Preis pro Person Fr. 132.00
Inkl. Weine, Mineral und Kaffee

Apéro

Brut Absolu Neuchâtel AOC GRILLETTE

Tatar von getrockneten Tomaten auf Baguette

Menu

Premier Pinot Gris Neuchâtel AOC Les Guillembergs GRILLETTE 2017

Marinierter Ziegenkäse im Strudelmantel
auf jungem Spinatsalat

Sauvignon blanc Neuchâtel AOC Les Carderosses GRILLETTE 2018

Kabeljautilet gebraten an Brillat Savarinsauce
auf zarten Spargeln

Côtes du Rhône Villages AOC Cuvée « Marius » 2014 Tobler Père & Fils

Frühlingszwiebel-Bärlauchrisotto
mit Sbrinz-Gruyèrechips

Cabernet Franc „Les Palins“ Passerillé VdP Neuchâtel 2016 GRILLETTE

Schweinstilet an Morchelsauce, Babykarotten
und Bratkartoffeln mit Jersey Blue überbacken.

Côtes des Gascoigne IGP « Les Dernières Grives » 2015 Domaine Tariquet

Erdbeersorbet auf Rhabarberkompott