

# WEINEMPFEHLUNGEN

## WEISSWEINE

1 dl 7.5 dl

### Petite Arvine, Vinatura 2016

Fr. 9.50 Fr. 65.-

Charles Bonvin, AOC Wallis

Ein Walliser Botschafter, der überzeugt: Die Vielschichtigkeit der Aromen reicht von Pink Grapefruit und Rhabarber über Zitronenmelisse bis hin zu betörenden Blütendüften.

### Chablis, Burgund 2015

Fr. 9.50 Fr. 64.-

Domaine Philippe Gouley, Burgund

Ein besonders eleganter Chablis perfekt zu Meeresfrüchten und einem anregenden Gespräch. Der Chablis von Gouley überzeugt durch eine klare Linie, feine Röstaromen in Kombination mit Würze und frischen Zitrusfrüchten. Einfach herrlich!

### Wachenheimer Gerümpel Riesling 2014

Fr. 12.- Fr. 81.-

Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

In der Nase komplexes Bukett nach gelben Äpfeln, Margeriten und Aprikosen. Fein abgestimmter Fruchtkörper von perfekter Balance. Passt zu asiatischen Gerichten mit starkem Aromenspiel.

## ROTWEINE

### Cuvée 1844 Noir 2015

Fr. 10.- Fr. 68.-

Weingut Karin und Roland Lenz Iselisberg, Uesslingen

Ein Pinot Noir mit einer breiten Aromapalette: schwarze Kirsche und Dörrpflaume begleitet von Kümmel, weissem Pfeffer und Lorbeer. Am Gaumen überrascht er mit einer herrlichen Fruchtfülle, saftiger Säure und weichen Gerbstoffen.

### Réserve du Château, Terra Vitis 2014

Fr. 10.50 Fr. 73.-

Château Mire l'Étang, AOP La Clape, Languedoc

Syrah, Grenache, 18 Monate in französischer Barrique. Enorm vielschichtiges Bouquet von Waldbeeren, Pflaumen, Kaffee und Schokolade. Dicht gewobene, reife Tanninstruktur, körperreich, mit einem geschmeidigen Finale. Einer der besten Languedoc-Weine!

### Brunello di Montalcino DOCG 2011

Fr. 15.50 Fr. 106.-

Poggio Antico, Montalcino, Toscana

In diesem Brunello ist alles vorhanden, was die Sangiovese-Traube in Montalcino hergibt. Paola Gloders Stil zeichnet sich durch Geradlinigkeit aus. Ihr Brunello reift drei statt den vorgeschriebenen zwei Jahren in grossen Fässern aus slawonischer Eiche.

# SILVESTER-MENU 2017 MIT FLEISCH & FISCH

**Kohlräbli-Trüffel-Carpaccio**  
confierte Schalotten, Caramel, Thymian, Estragonvinaigrette  
Rotwein-Gel, Parmesanhobel

\*\*\*

**Aufgeschlagene Wurzelcrème**  
Schlossgemüse-Chips aus unserem Naturkeller  
gebeiztes Eigelb, Kerbel-Pistou

\*\*\*

**Langusten-Muschel-Pot-au-Feu**  
Pariser Kartoffeln, junge Randenblätter  
Dill-Öl, Gemüseperlen, Safranbutter

\*\*\*

**Freilandkalb**  
Kalbsbäckchen-Praline und Kalbsfilet  
Steinpilze, Randen, Erbsencreme  
Frisée, Sesam

\*\*\*

**Dessertbuffet**  
Das Beste aus 2017 und ein Blick auf 2018  
kriert von Tibor Kiss

\* \* \*

\* \*

\*

