

A Cappella Festival am 12. & 19. März 2016 auf Schloss Wartegg



Weinempfehlungen

Duett
Weingut Stegeler, Berneck
1 dl 7.50 / 75 cl 52.-

Pinot grigio
Podere La Jara, Veneto
1 dl 6.- / 75 cl 41.-

Le Bouquet des Garrigues, Côte du Rhône blanc
Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape, Rhône
1 dl 8.- / 75 cl 54.-

* * *

Plantamura, Primitivo Nera DOC
Mariangela Plantamura, Gioia del Colle, Puglia
1dl 7.50 / 75 cl 51.-

Pinot Noir AOC
Christoph Rutishauser, Thal
1 dl 7.- / 75 cl Fr. 49.-

Château La Baronne, Les Chemins
Château La Baronne, Famille Lignères-Foncouverte, Languedoc-Roussillon
1 dl 8.50 / 75 cl 58.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Menu

Terrine von Frühlingsgemüse
geschlagene Crème fraîche
eingelegter Ingwer, Birnenperlen

* * *

Erbsen-Minz-Suppe
Quarkschaum
hausgemachte Backerbsen

* * *

Asiatisches Suppengemüse
Räuchertofu, Shiitake-Pilze
Reisschaum

oder

Duett vom Freilandkalb
kleiner Zwiebelkuchen, marinierte Wildkräuter
Selleriecrème, confierte Tomate

* * *

Amerikanischer Apple Pie
Baumnuss-Krokant Glacé

* * *

* *

*

Preis: Fr. 89.- inkl. 4-Gang-Menu und 5 Musik-Formationen