

Ein kulinarisch-sinnlicher Ausflug ins 18.Jh

Ihre Weine

Weiss

Les Gardonnes 2006 **Chasselas de Romandie**

Eine strenge Auslese der besten Trauben des waadtländer Chablais,
drückt die volle Bodenbeschaffenheit an Kalk,
Ablagerungen und Ausschwemmungen aus.
Die Chasselastraupe, sensibel im Einfluss ihrer Umgebung, findet auf
den Chabliser Anhöhen eine Auswahl günstiger Erde.
Fr. 44.00

Rot

Bonera IGT Sicilia 2004 **Mandraossa Cantine Sottesoli**

Sehr reich an Aromen von Zimt und Pflaumen, ausgewogen im Gaumen
verbunden mit einem langen kräftig anhaltendem Abgang.
Fr. 48.00

„Wer schläft, sündigt nicht.

Wer vorher sündigt, schläft nachher besser.“

Giuseppe Casanova

Menu G.Casanova

Potage de céleri

Selleriesuppe

* * *

Maccaroni avec sauce au fromage et estragon à la creme

Salade rucola

Makkaroni mit Rahm-Käse-Estragonsauce

Rucola-Salat

* * *

Médailles de filet de merluche sautés aux palourdes et sauce d'écrevisses

Medaillons vom Dorschrückenfilet gebraten mit

Venusmuscheln an Krebsauce

* * *

Poulet braisé en vin rouge

Polenta

Chou blanc

In Rotwein geschmortes Huhn

Polenta

Weisser Kabis

* * *

Sorbet au citron à la menthe

Zirtonensorbet mit Minze

* * *

*