

# METROPOL

HOTEL  
RESTAURANT  
BISTRO  
CATERING

## WEINDEGUSTATION GUILLONNEUR 2017

Der Tradition folgend, findet auch dieses Jahr der Guillonneuer Frühlingsanlass am **Samstag, 25. März 2017 um 11.00 Uhr** statt.

Anschliessend servieren wir Ihnen ein ausgeklügeltes Menü im Duett mit edlen Tropfen.

### Apèrohäppchen

Waadtländer Saucisson auf Sauerkraut  
Blätterteigschnecken asiatisch und mediterran gewürzt  
Traditioneller Käsekuchen mit St. Galler Klosterkäse  
Gourmetbrötchen variantenreich gefüllt

### Menü

Gemischter Blattsalat mit Apfelstückchen  
und gerösteten Nüssen an Cantadou-Vinaigrette  
\*\*\*

Kräftige Rindsbouillon mit Kalbsleberknödel  
\*\*\*

Swiss Prime Roastbeef englisch gebraten  
an Pinot-Noir-Jus und Sauce Bearnaise  
serviert mit Kartoffelgratin  
und Frühlingsgemüse  
\*\*\*

Klassisches Karamellköpfl  
mit Früchtegarnitur und Florentinerguetzli

**à CHF 80.00 pro Person**

### Getränke

Kaffee und Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
sind im Menüpreis inbegriffen

### Weine

Zum Apéro und zu jedem Gang wird ein passender Wein gereicht,  
welcher von den anwesenden Winzern offeriert wird

Das Metropol-Team freut sich, Sie und Ihre Gäste bei begrüssen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

