

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

WEINDEGUSTATION „LE GUILLONNEUR“ 2018

Samstag, 24. März 2018 um 11.00 Uhr
im Erststock-Restaurant Hotel Metropol



MENÜ im Duett mit edlen Tropfen

Apèrohäppchen

Auswahl an verschiedenen Crostinis
Mini Quiche mit Schmortomate und Creme Fraîche
La Destinée Epesses AOC Lavaux 2016

Menü

Fenchel-Safrancremesuppe mit Olivenflûte
Blanc de Noir AOC Vaudois 2016

Hausgemachte Frischkäseravioli
mit Spargelspitzen, Gemüsebrunoise
und Parmesanflocken an Bärlauchschaum
Pinot gris AOC Lavaux 2016

Am Stück gebratener Kalbshohrücken
mit einer Kruste von Frühjahrsorcheln
an Calvadosauce
dazu junge Bratkartoffeln
und Gemüsebouquet
L'Arpent AOC Vaudois 2013 – Assemblage Garanoir, Syrah barrique

Dessert-Etagere:

*Mini-Cremeschnitte
*Gebrannte Creme mit Florentiner-Guetzli
*Erdbeer-Quarkschnittchen
*Herrlicher Schokoladenkuchen
*Eiscafe nach Art des Hauses
L'Accolade Pinot gris doux AOC Vaudois 2016

Zum Kaffee servieren wir eine St. Galler Linzerschnitte

Preis

à CHF 86.00 pro Person
für den Apéro, für das Menü, sowie für Mineralwasser und Kaffee

Weine

Zum Apéro und zu jedem Gang wird ein passender Wein vom persönlich anwesenden
Winzerpaar Jacques & Aurélia Joly (www.cave-joly.ch) gereicht und **offert**

Wir freuen uns auf einen gelungenen Anlass und darauf, Sie und Ihre Gäste auch dieses Jahr
wieder bei uns begrüssen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Ihr Metropol – Team

