



VEGANES WINE & DINE

30. APRIL

VORSPEISE

Der Blumenkohl:

Blumenkohl-Couscous, -Eis, -Gel,
-Jungblätter, -Schleier

serviert mit einem Sauvignon Blanc

1. HAUPTGANG

Die Spargel:

Spargel gebraten und gepickelt, Spargel-
Mosaik, Spargel-Crème mit veganem Eiespuma

serviert mit einem Riesling

2. HAUPTGANG

Baba Ganoush:

Geröstete Mini Aubergine, Tahina, Ras el-Hanout
Schaum, Pita, Kräuterhummus und Randen

serviert mit einem Tempranillo

DESSERT

Die Aprikose:

Aprikosen-Tarte, Aprikosen-Sorbet, Crumble,
Espuma, Chip & Aprikosenschnaps-Drop

serviert mit einem Quinto Pino Moscato

CHF 87.00 (exkl. Wein)

*das Wine & Dine kann auch ohne Wein-Begleitung oder
einer alkoholfreien Begleitung gebucht werden*