



GOTTHARD RASTSTÄTTE



**CHEZ  
GRISONI**

## WINE & DINE EVENT

SAMSTAG, 10. DEZEMBER 2022, AB 18 UHR – RESTAURANT FAHRTRICHTUNG SÜD  
MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG CHF 95.00

### APÉRO IM AUSSENBEREICH AM HOLZOFEN

Baumnussknusperstangen  
Mini-Formaggini-Küchlein mit Honig und Rosmarin  
Profiteroles mit Waldpilzmousse  
—  
Tandris Bianco di Merlot Ticino DOC, Brivio

### EDLE TROPFEN AUS DEM TESSIN UND DEM SÜDLICHEN JURA

Die Winzer der Weingüter Brivio Vini (TI) und Grillette Domaine De Cressier (NE) begleiten unseren Wine & Dine Event. Sie präsentieren ihre edlen Tropfen und geben Einblicke in die Produktion ihrer Topweine. Mit der Tandris-Linie von Guido Brivio erwartet unsere Gäste Merlot in Perfektion. Und die von Gault & Millau ausgezeichnete Domaine Grillette De Cressier verwöhnt mit Spitzenweinen von den sanften Hängen am Fusse des südlichen Juras.

Unsere Gäste haben zudem die Möglichkeit, weitere Weine aus den Anbaugebieten zu degustieren und zu Vorzugspreisen zu bestellen (15% Rabatt & gratis Heimlieferung).

### 5-GANG-MENÜ

Urner Heusuppe mit geräuchertem Entenbrust-Spiessli oder Blätterteigstange  
—  
Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC, Grillette  
—  
Feigen-Carpaccio mit Pinienkernen und gehobelem Sbrinz  
—  
Les Guillembergs Premier Viognier Neuchâtel AOC, Grillette  
—  
Basis57-Zander oder Kürbisknusperli auf Belugalinsen und Kohlrabischaum  
—  
Les Chipres en Vent Chardonnay Neuchâtel AOC, Grillette  
—  
Rosa Rindsfilet am Stück oder Wirzinvoltini mit Portweinjus, Rahmwirz und getrüffeltem Risotto  
—  
Tandris Merlot Riserva Ticino DOC, Brivio  
—  
Tarte Tatin serviert mit Vanillezabaione  
—  
Weinbegleitung Surprise