



**Das Schweizer Wein-Erlebnis
am Mittwoch 2. Dezember 2020 im Restaurant Zauberberg.**

2019 Fendant du Valais „Les Terrasses“

2018 Heida vs. 2018 Petite Arvine

Rote Bete Carpaccio / Biolachstatar / Wildfanggarnele / Meerrettich

~

2016 Grünenfelder Pinot Noir

Tortelloni / Sieben-Kräuter / Kirschtomaten / Parmesan

~

Basilikumsorbet / Sauerrahm

~

2017 "Cayas" Syrah du Valais Réserve "

Hereford Rinderfilet / Steinpilze / Trüffel / Blattspinat / Sellerie / Portwein

~

2014 Amigne de Vétroz Réserve "Mitis"

Fourme d' Ambert / Orangen-Rosmarin-Sauce

**Das 5-Gang Menü von Chefkoch Thomas Ruppel
korrespondiert mit einer Auswahl von Schweizer Top Weinen,
die Ihnen Önologe Gilles Besse vom Weingut Jean-René
Germanier aus dem Wallis und der Ambassador des Schweizer
Weines, Jörg Linke an diesem Abend unterhaltsam vorstellen
werden.**

Menü, Weine, Wasser, Aperitif und Espresso 159,00 € pro Person.
Reservieren Sie bitte per email unter info@restaurant-zauberberg.de
oder per Telefon unter 089 - 18 99 91 78.