



Kulinarisches Programm 2017

Samstag 10. November – Menu

Nüsslisalat mit geräucherten Lachs

*

Dorsch-Rückenfilet
an Zitronen-Hollandaise
Gemüsereis

oder

Schweinsfiletwürfel gebraten
an Senfrahmsauce
Pappardelle und Gemüse

*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Sonntag 11. November – Brunch ab Buffet

Div. Aufschnitt, Hausterrine, drei verschiedene Brote (inkl. Zopf), drei Konfitüren und Butter, vier Käse, zwei Cornflakes, Birchermüsli mit Joghurt nature oder Milch, Rösti, gedämpfte Tomaten, Rauchlachs, Ei mit Speck oder Schinken, Café, Tee, Schoggi, Orangenjus und Multivitaminsaft zur Auswahl.

Samstag oder Sonntag Apéro

Champagner Vve. Fourny & Fils, Vertus, Frankreich

Cuvée „R“ Blanc de Blancs Extra-Brut Vertus Premier Cru
oder
Rosé Brut Premier Cru

