

WINE & DINE
DONNERSTAG 17. MÄRZ 2016

MAISON LAFAGE
Familie Eliane et Jean-Marc Lafage
18.30 Uhr bis ca. 22.00 Uhr im Gasthof Rössli, Adligenswil

« Mouclade de Boucholeurs »
Französische Miesmuschel mit Curry
CHAMPAGNE BRUT AOC MOSAIQUE JACQUART
ZUM APÉRITIV

Magret de Canard, Sauce à la Grenade et Noix, Mesclun
Entenbrust auf Granatapfel-Walnussauce, Kräutersalat
CÔTES CATALANES BLANC IGP CÔTÉ FLORALE

Loup de mer aux asperges vertes
Wolfsbarsch auf kurzgebratenen grünen Spargeln
CÔTES DU ROUSSILION ROSÉ AOC MIRAFLORES

Cassoulet Toulousain
Bohneneintopf mit Ente, Wurst und weissen Bohnen
CÔTES DE VENTOUX AOC VIGNES MAGIQUES

Le Carré d'agneau aux pommes mousseline au truffe noire
Lammcarrée mit getrüffeltem Kartoffelstock
CÔTES CATALANES IGP CARIGNAN TESSELAE
MAURY AOC CHÂTEAU SAINT ROCH

Fromage du Languedoc, Tarte tatin aux oignons et pommes
Käse aus der Region mit Zwiebel-Apfeltarte
CÔTES CATALANES LIQOREUX IGP GRAIN DE VIGNES

Pauschal-Preis Sfr. 120.00
inklusive Apéritiv, Wein, Wasser, Kaffee