

# ***Wine & Dine, Big Bottle***

**Freitag, 4. Mai 2018**

**Ein Wine & Dine von gewisser Grösse!  
Bruno Jeggli bringt uns Flaschen von 1.5 bis 6 Liter.  
Dazu kreiert unser Küchenchef Chris Brunner die  
passenden Gänge**

18.30 Uhr Begrüssungsapéritif

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore di Farra di Soligo  
Millesimato extra dry 2016  
Magnum (1.5 lt)

## **Das Abendmenü**

Zuppa die fagioli aus dem Suppentopf

„Cà del Magro“ Custoza Superiore DOC 2015  
Monte del Fra  
Magnum (1.5 lt)

\*\*\*\*\*

Die Salatschüssel steht auf dem Tisch  
Knackiger, italienischer Salat mit Fenchel

„Cà del Magro“ Custoza Superiore DOC 2015  
Monte del Fra  
Magnum (1.5 lt)



Tessinerbraten mit Polenta, dazu Schmorgemüse

"Poggio Marcone Riserva" Morellino di Scansano DOCG 2015  
Valdifalco, Maremma, Toscana  
Doppelmagnum (3 lt)

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit Salsa Cognà und Birnenbrot

San Clemente Riserva "Terre di Casauria" DOC 2012  
Zaccagnini, Abruzzen  
Methusalem (6 lt)

\*\*\*\*\*

Torta della Nonna mit Cantuccini

Grains Nobles AOC Valais 2005  
Rouvinez, Sierre  
(0.75 lt)

Pro Person CHF 129.00  
inkl. Wein, Wasser und Kaffee



BLUM HAUSER  
RESTAURANT  
ZUR SCHMITTE