

„verspielte“ Pastetli

schmackhaft und variantenreich gefüllt



von Montag, 23. Januar bis Donnerstag, 23. Februar 2012

CHF

7550 **Pastetli „Königinnen Art“** 21
mit Brätchügeli an Rahmsauce
Pommes frites
Erbsen und Karotten



7552 **Vegi-Pastetli** 19
Gemüse-Allerlei an Weissweinsauce
Trockenreis

7554 **Petri Heil Pastetli** 27
Fischragout an Safransauce
Salzkartoffeln



7556 **Gourmet-Pastetli** 36
mit Wirsinggemüse
gebratenem Fohlenfilet
Morchelrahmsauce
Maiskroketten



7558 **Süsse Verführung** 11
karamellierte Apfelschnitze
mit Zimt und Calvados im Blätterteigkissen
serviert mit Vanilleglace



Weinvorschläge zu den „verspielten“ Pastetli



Weissweine

CHF

2174	Schweiz	Chardonnay du Valais AOC „Leukersonne“	2009	75cl	39
2175	Wallis	Jörg u Damian Seewer, Susten-Leuk VS – www.leukersonne.ch		1 dl	6.20
2184	Schweiz	SOLIS WEISS du Valais AOC „Leukersonne“	2010	50cl	28
2185	Wallis	Jörg u Damian Seewer, Susten-Leuk VS – www.leukersonne.ch <i>SOLIS = Sonne, dieser Spitzenwein wird an exponierten Sonnenhängen im Gebiet Leuk VS angepflanzt. Assemblage aus Ermitage, Chardonnay und Fine Cuvée; Ertrag: 800 g/m²; Ausbau: traditionell auf der feinen Hefe im Chromstahltank; Farbe: helles Gelbgold; Frucht: blumig, exotisch, Honig; Gaumen: grosszügig, erfrischend, mit angenehmen Säuregehalt; 11.8 % Vol.</i>		1 dl	6.50



Rotweine

CHF

2584	Schweiz	SOLIS ROT du Valais AOC „Leukersonne“	2010	50cl	28
2585	Wallis	Jörg u Damian Seewer, Susten-Leuk VS – www.leukersonne.ch <i>SOLIS = Sonne, dieser Spitzenwein wird an exponierten Sonnenhängen im Gebiet Leuk VS angepflanzt. Assemblage aus Syrah, Merlot und Gamay; Ertrag: ~850 g/m²; Ausbau: traditionell auf der feinen Hefe im Chromstahltank; Farbe: glänzendes Rubinrot mit leichten Violetreflexen; Frucht: Cassis, Hauch von Pfeffer, beerig; Gaumen: vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen; 12.5 % Vol.</i>		1 dl	6.50
2646	Italien	Santagostino Sicilia rosso IGT „Baglio Soria“	2009	75cl	40
2647	Sicilia	Casa Vinicola Firriato, Paceco (Trapani) I – www.firriato.it		1 dl	6.40
2676	Spanien	Ribera del Duero DO Valduero Crianza	2007	75cl	49
2677	Ribera dD	Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado – www.bodegasvalduero.com <i>Ein kräftiger, fruchtiger, vollmundiger und aromatischer Wein mit komplexen, sehr eleganten Aromen, die an Waldfrüchte erinnern. Im Mund ist er harmonisch, rund und schmeichlerisch. 100 % Tempranillo, 15 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern (225 Liter).</i>		1 dl	7.80



Schaumwein

CHF

2820	Italien	Prosecco di Conegliano DOC Spumante Extra Dry		75cl	39
2821	Prosecco	Az. Viticola Il Colle, S. Pietro di Feletto I – www.proseccoilcolle.it		1 dl	7.00



Dessertwein

CHF

2870	Italien	Moscato d'Asti DOCG „Paolo Saracco“		37,5cl	28
2871	Piemont	Paolo Saracco, Castiglione Tinella – www.paolosaracco.it		1 dl	9.00