



RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT-HOTEL
de charme

Gafadiner

CONFRERIE DU SABRE D'OR

20. APRIL 2024

AMUSE BOUCHE

JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO MIT COMBAVA / ERBSENPÜREE / KAVIAR

Monochrome #5, Blanc de Blancs Grand Cru, Paul Lannois (Chardonnay)

VORSPEISE

POCHIERTER STEINBUTT / BÉARNAISE / KARTOFFELN MIT TRÜFFEL

Réserve Brut (deg. 22), Bérèche et Fils (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

ZWISCHENGANG

ENTENBRUST-TRANCHE MIT GÄNSELEBER

Alter Ego Brut Nature, Grethen Jg. 2018 (Pinot Meunier)

HAUPTGANG

WAGYU-RIND MIT HAUSGEMACHTEM JUS

Les Protelles (deg. 22), Extra Brut Rosé AC, Piollot Père et Fils (Pinot Noir)

DESSERT

QUARKSOUFFLÉ MIT BERGAMOTTE-GLACÉ

Ratafia Chardonnay, Vilmart & Cie Jg. 2013 (Chardonnay)



Preis: CHF 185

inklusive Champagner, Wasser & Kaffee

 **SECLI**
WEINWELT