

*Wine & Dine MGB mit St. Jodern Kellerei*  
*Samstag, 10.1.2026*

**Fisch-Menü**

Gruss aus der Küche

Zwiebel Tarte Tatin

Wein:

\*\*\*\*\*

Vorspeise I

Kalte Fischköstlichkeiten nach Art des GaumenZaubers

Wein:

\*\*\*\*\*

Vorspeise II

Lauchauflauf mit Ragout von Felchenfilet an grüner Sauce mit  
geräuchertem Felchenfilet auf Brot

Wein:

\*\*\*\*\*

Hauptgang

Zanderfilet mit Kruste auf Zitronen-Risotto mit Hummerschaum  
gehobeltem Gemüse

Wein:

\*\*\*\*\*

**Rückfahrt**

Käse

Käse aus dem Wallis mit Grünem Brioche

Wein:

\*\*\*\*\*

Mascarpone-Mousse mit Marroni Püree und Beerenallerlei auf einem Biskuit

Wein: