

**Wine&Dine, 18.01.2025**  
**Domaines Chevaliers**

**Apéro**

 Fendant Chevaliers 2023

**Menü**

Gruss aus der Küche

Kaltes «Gsottus» mit Ziger und Roggenbrot

 Sherpa Blanc Assemblage 2023

\*\*\*\*\*

Vorspeise I

Kaltes Fisch-Potpourri mit Alpenzander und Rarner Egli

 Heida Chevaliers 2022

\*\*\*\*\*

Vorspeise II

Ravioli mit Bergkäsefüllung an Weissweinschaum und Feigen-Chutney

 Gamay Vieilles Vignes 2022

\*\*\*\*\*

Hauptgang

Schweinsfilet mit Rohschinken und Salbei gefüllt und eine gezupfte Lammkugel  
auf gestampften Kartoffeln mit Rotweinsauce und Wurzelgemüse

 Elixir Lux Vina 2019

\*\*\*\*\*

**Rückfahrt**

Käse

Weich- und Hartkäse aus der Region mit eingelegten Zucchetti

 Sherpani Pinot Noir 2022

\*\*\*\*\*

Karottenbiskuit mit Nougatmousse, Orangensorbet und Orangen-Kompott mit Nüssen

 Brut Rerserve 2018