

Wine&Dine, 7.12.2024
C. Varonier & Söhne AG

Menu

Mise en bouche

Ragoût de crustacés avec panna cotta et gelée d'argousier

Entrée I

Terrine de canard sur pommes rôties aux jeunes pousses, purée de pommes et
croustillant de pain d'épices

Entrée II

Gnocchi de pommes de terre maison avec sauce aux épinards et aux champignons

Plat principal

Filet de cerf et selle de veau cuits entiers dans une sauce au vin rouge avec
quenelles de pain à la saumure, potiron et chou frisé

Retour

Fromage

« Ginanser » : sèrac battu accompagné de pommes de terre en robe des champs et
de fromage de montagne

Dessert

Crème et glace de framboises et pistaches, accompagnées de framboises et
pistaches rôties