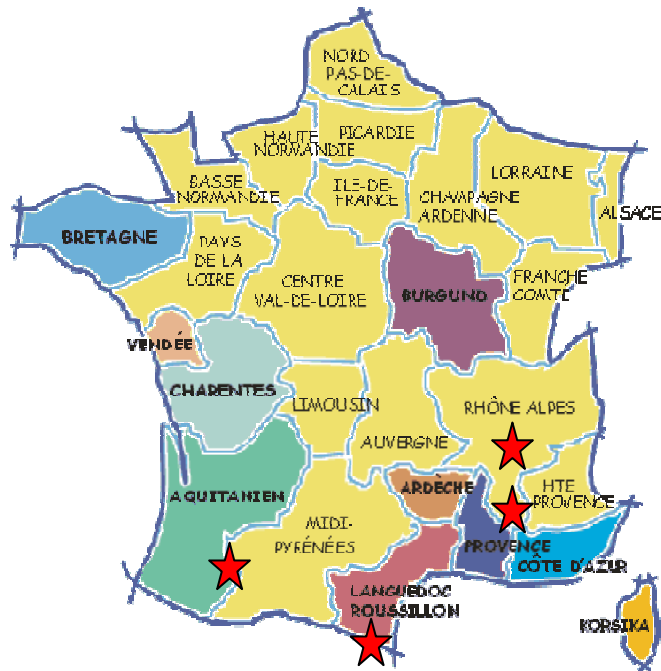




Wine & Dine Südfrankreich



Freitag, 19. Februar 2010
19.30 Uhr
Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Gastreferent: Philippe Elsener

Weine

Orénia, 2008 14.00
Produzent : Nusswitz
Region: Duché d'Uzès

Le Chant des Cigales, 2008 16.10
Produzent : Domaine de Granoupiac
Region: Coteaux du Languedoc

Clos L'Angely, 2005 16.00
Produzent : Domaine Piccinini
Region: Minervois La Livinière

Rasteau, 2007 19.00
Produzent : Domaine La Soumade
Region: Côtes du Rhône Villages

Domaine de la Tour du Bon, Saint Ferréol, 2004 36.00
Produzent : R. & C. Hocquard
Region: Bandol

Le Cèdre, 2005 35.00
Produzent : Ch. Du Cèdre
Region: Cahors

Les Falaises, 2005 43.00
Produzent : Domaine Gardiés
Region: Côtes du Roussillon Villages Tautavel

M, 2007 19.50
Produzent : Ch. des Estanilles
Region: Faugères

Banyuls Vendanges (50 cl) 23.50
Produzent : Domaine La Tour Vieille
Region: Banyuls

Menu

**Geflügelterrinen mit Salat Waldorf
dazu Gemüse coulis**

**Balchenfilets durchs Ei gezogen und gebraten „Parisienne“
mit sautierten Champignons und Kräutern
Wildreismischung**

**Gespickter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
grüne Bohnen und Auberginen
Ofenkartoffeln**

Käseteller

**Schokoladenmousse-Duo mit
karamellisierten Apfelkeilen**