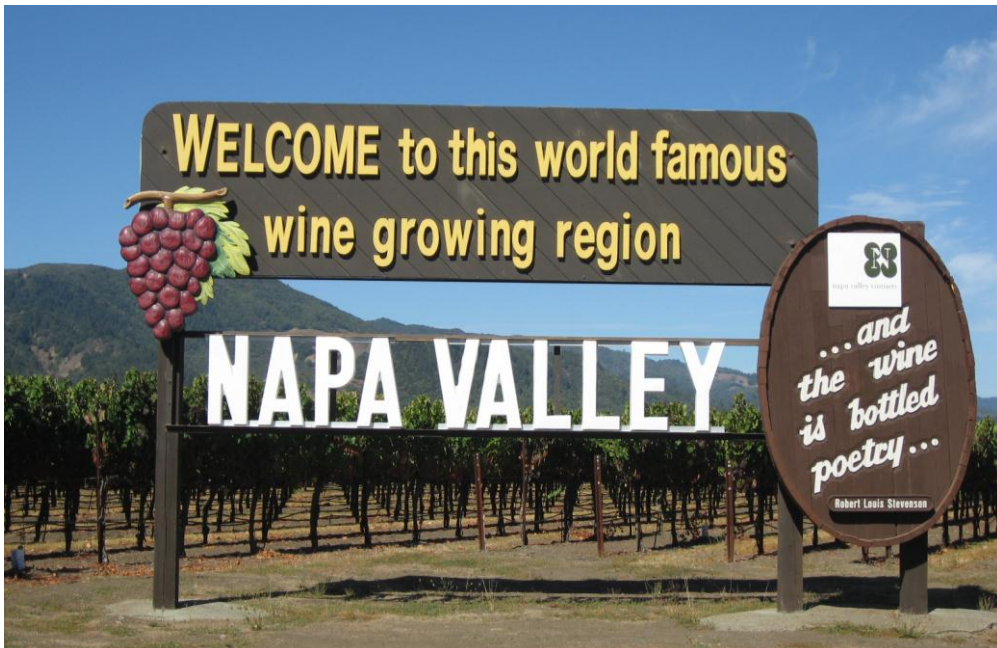




# Wine & Dine

Freitag, 27. August 2010  
19.15 Uhr



## Traubensorten im Vergleich "Alte Welt" vs. "Neue Welt"

Gastreferentin  
**Barbara Meier-Dittus**  
Chefredaktorin Vinum

Wirtschaft Niesenberg  
5625 Kallern • niesenberg.ch

## Traubensorten im Vergleich "Alte Welt" vs. "Neue Welt"

### Apéro (evtl. im Freien)

Chardonnay AOC 2007 Maître de Chais, Provins, Sion 18.50  
Madeleine Gay

### Weissweine

Sauvignon Blanc Malans 2008 von Salis, Landquart 28.00  
Sancerre AOC 2008 Domaine Daulny, France 20.80  
Sauvignon Blanc Classic Series 2008 12.50  
Casablanca Valley, Chile

### Rotweine

Pinot Noir Barrique, « F » Collection AOC 2007 24.80  
Les Fils de Charles Favre, Sion  
Beaune AOC 2005 Château Meursault, France 31.80  
Pinot Noir 2007 Palliser Estate, Martinborough, 29.80  
New Zealand

Syrah du Valais AOC 2008 Diego Mathier, Salquenen 29.40  
Syrah AOC Rhône, 2005 29.50  
Saint-Joseph, E. Guigal (91Pkt. WS), France  
Shiraz "The Futures" 2006  
Peter Lehmann, Barossa, Australia 23.50

### Dessert

Primitivo di Manduria DOC, 2006 34.90  
Sessantanni Feudi di San Marzano, Puglia

## Menü

### Vorspeise

---

Gebratene Dorade Royale und Jakobsmuschel  
an gelber Currycrème auf kleinem Gemüse

### Hauptgang

---

Schweinsfilet an Pommery-Senfsauce  
auf Blattspinat mit Eierschwämmchen  
begleitet von Lyoner Kartoffeln

### Käse

---

Rohmilch-Käseteller

### Dessert

---

Warmes Schokoladen- Küchlein mit Kirschen im Portwein  
und Thymianeis