



## Wine & Dine Alexander Laible

Restaurant Hotel Delphin,  
Meisterschwanden

Samstag, 15. Februar 2014  
Apéro ab 19.00 Uhr  
Beginn 19.30 Uhr



**Alexander Laible aus Durbach (D)**  
ausgezeichnet mit dem  
Bundes-Ehrenpreis  
stellt seine Weine vor

# Weine Alexander Laible



Chardonnay Sekt Brut 2011

26.00 Fr



Weisser Burgunder Alte Reben \*\*\* 2012

23.00 Fr

Chardonnay SL \*\*\* 2012

22.00 Fr



Rosé \*\* 2012

15.80 Fr

Scheurebe fruchtig süss \*\*\* 2012

18.90 Fr



Riesling Alte Reben \*\*\* 2012

17.80 Fr

Riesling Alte Reben SG \*\*\* 2012

23.00 Fr



Spätburgunder Louis \*\*\* 2011

38.00 Fr

Lemberger Thymos \*\*\* 2012

24.80 Fr



# Menu



Salzfischli / Salzstängeli

\*\*\*

Rohschinken-Frischkäsemousse  
auf Pumpernickel

\*\*\*

Asiatisches Rindfleisch süss-sauer gewürzt  
mit Udonnudeln

\*\*\*

Balchenfilet gebraten im Sesammantel  
an Honig-Verjussauce, Salzkartoffeln

\*\*\*

Käseteller  
aus der Region mit Nussbrot