



Unsere Weinauswahl zum Gourmet-Festival Menü

Rosé Pinot Noir 2017

Christen Weine, Wilchingen

Fruchtig, spritziger Roséwein. Im Gaumen lebhaft und erfrischend

Seyval Blanc 2017

Trotte Löhningen, Löhningen

Die früh reifende, pilzresistente, weisse Sorte ist eine französische Züchtung. Aus Seyval Blanc-Trauben entsteht ein eleganter, trockener Weisswein mit fruchtigen Noten

Blaurock Pinot Noir 2016

Weingut Florin, Stein am Rhein

Aus getrockneten Trauben gekelterter Rotwein. Intensive Aromen nach Beerenkonfitüre gepaart mit einer dezenten Rauchnote

Oro Dolce 2018

Aagne Familie Gysel, Hallau

Süsse Rosinenaromen mit Noten von Butter, Honig und reifen Früchten. Konzentrierte Aromavielfalt langanhaltend und harmonisch am Gaumen

Carpaccio vom salzgetrockneten
Wasserbüffel Fleisch
mit kleinem Frühlingsalat und Zwiebel-Chili-Salsa

Bouillabaisse «Schupfen»
mit Flusskrebis und Diessenhofer Saibling
dazu Sauce Rouille und Knoblibrot

Kalbsrückensteak rosa gebraten
auf weissem Spargelragout dazu frische Morcheln,
neue Kartoffeln, Knusper-Milken und Blauburgunderjus

Millefeuille von Quark und Erdbeere
mit Thymiansorbet

Menü mit Wein CHF 116.00

Menü ohne Wein CHF 92.00

Im Schupfen vom 01.05.2019 bis 16.06.2019