



Wine & Dine vom 10.10.2020

„Die beiden Nr. 1“ - Bahnhofstrasse & Bahnhofplatz

Erbsensüppchen mit Hummerschaum und einem Zander-Päckli

Brez 2018, Raymond Paccot, La Colombe, Féchy/VD, CH

**Tartar vom Lachs aus Lostallo (CH) mit Avocado,
lauwarmes Kartoffel-Mousseline und Fruttiger Kaviar**

Kerner 2018, Peter Wachtler, Taschlerhof, Eisacktal/Südtirol, ITA

Hausgemachte Riesen-Ravioli mit Crevetten und Ingwer mit Berner Absinth-Schaum

Ripasso Valpolicella Classico 2016, Azienda Agricola Viviani, Veneto, ITA

**Saftiger Pata Negra Schweinebauch mit Kruste und gefülltes Alp-Schweinefilet
auf Petersilienwurzelpüree mit Kartoffelbaumkuchen und klarem Bratenjus**

Laurona Plini 2012, Celler Laurona, Montsant/Priorat, Catalunya, ESP

**"îles flottantes" Pochierter Ei-Schnee mit Vanillesauce und Caramel
(Ein alter Klassiker aus meiner Jugend)**

Franciacorta Cuvée Prestige Brut, Ca' del Bosco, Lombardia, ITA

(4-Gang-Menu inkl. Apéro, Wein, Mineralwasser und Kaffee) CHF 138.00 pro Person

Wir freuen uns auf Sie!

Marco Feuz mit Team & Schwe Schweizer aus der Vinotake aus der Lenk



Limitierte Platzzahl,
Tischreservation erwünscht.
online: www.zur-simme.ch
oder 033 722 11 66

Beginn: 19:00 Uhr