

\*\*\*\*\* 17:30 – Sekt-Empfang im Schloss Hauptwil

*Domaine Prive Cap Classique, 100% Pinot Noir,  
36 Monate auf der Flasche vergoren*

\*\*\*\*\* 2017er Solaris Chardonnay

*Mans Wine, Shinzaburo Mogi, Japan*

*Gebeizte Streifen vom Saibling aus dem Bodensee*

*Gelierte Tomaten-Essenz, Champignons und rote Zwiebeln  
serviert auf Royal Copenhagen Art*

\*\*\*\*\* 2013er Liber, Toscana, Correte Libri

*Potage Henry XIV*

*serviert auf Original Meissen von 1870*

\*\*\*\*\* 2018er Spätburgunder Spätlese

*Assmannshäuser Höllenberg, Weingut Karl Schön*

*Pochierte Brust vom Ribelmais Poulet mit Rheintaler Ribelmais und Süßmais  
in verschiedenen Texturen, serviert auf Original Meissen von 1870*

\*\*\*\*\* 1998er Chateau Baron Pichon Longueville

*Pauillac, Bordeaux*

*Rosa gebratenes doppeltes Steak vom Ostschweizer Kalb*

*Haxe auf eigenen Bio-Heu serviert in der Papiolotte*

*Nuss-Liebstockel-Sauce, Kartoffelstampf und Wirsingköpfl mit  
Lömmenschwiler schwarzen Nüssen, serviert auf Herend, Rothschild*

\*\*\*\*\* 1995er Chateau Mont-Joye

*Sauternes, Bordeaux | Heisse Schokolade, Tee, Kaffee,  
Cognac XO Domaine Prive*

*Glasierter weisser Pfirsich, Rahmgefrorenes mit Pfirsich-Likör*

*weisses Schokoladen-Mousse und Himbeeren, Serviert auf KPM*