

***** 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*