

- ***** 18:00 – Sekt-Empfang im Schloss Hauptwil
*Domaine Prive Comtes Matuschka de Greiffenclau, Pinot Noir
Eva-Maria, Cap Classique*
- ***** 2017er Solaris Chardonnay
Mans Wine, Shinzaburo Mogi, Japan
- ***** 2021 Y Chateau d'Yquem, Magnum
- ***** 2018er Spätburgunder Spätlese
Assmannshäuser Höllenberg, Weingut Karl Schön, Rheingau
- ***** 1998er Chateau Gloria
St. Julien, Bordeaux
- ***** Auslese Riesling Karthäuserhofberg
Karthäuserhof, Albert Behler
- Mousse und Lauch-Gelee mit Huft-Spiesschen vom Ostschweizer Kalb
Sauce mit rosa Pfeffer aus dem eigenen Garten
Herend Rothschild*
- Fisch-Essenz mit Vongole, Schwert- und Miesmuscheln, Fenchel und rotem Chili
Auf Royal Kopenhagen, 1960*
- Tortelloni mit heimischen Wild
Sellerie, Apfel, Preiselbeeren und Wacholder
Meissen Vogelservice von 1820*
- Rosa gebratene Brust und geschmorter Schenkel von der Mörschwiler Ente
Sauce mit schwarzem Trüffel Kartoffelpüree mit Rosmarin
gebratenem Weisskohl und Karotten
Meissen Schwanenservice*
- Maccaron mit Williams-Birne, Maulbeer-Granitée und Mandeln
KPM Obstservice von 1910*