

***** 18:00 – Sekt-Empfang im Schloss Hauptwil
*Domaine Prive Comtes Matuschka de Greiffenclau, Pinot Noir
Eva-Maria, Cap Classique*

***** 2012er Riesling Auslese, Linsenberg
Domaine Roland Schmitt, Alsace

*Sautierter Scampi mit zweierlei Muscheln mit verschiedenen Linsen
und Zitrusfrüchten, Safran- und Limettensauce*

***** Domaine Prive, Eva-Maria Blanc, Brut
Petite Champagne de Archiac

*Ganz gebratener Steinbutt mit Petersilienwurzel-Püree, Datteln und
grünem Chili*

***** 1998er Chateau Belair, 1 Grand Cru Classé
Saint Emilion, Bordeaux

Panierte Schweizer Lammschulter mit Randen und Zwiebeln

***** 2018er Château Smith Haut Lafitte
Grand Cru Exceptionnel

*Geschmorte Ostschweizer Kalbsbacke mit schwarzem Trüffel gefüllte
glasierte Kalbs-Roulade Topinambur und Federkohl*

***** 2003, Riesling Beerenauslese,
Berg Rosenseck, Rüdesheim
Weingut Karl Schön, Assmannshausen, Rheingau

Krokant mit geschmortem Braeburn-Apfel und Rum-Weintrauben-Eis