

- \*\*\*\*\* 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*