

8. November 2024

«**EXCLUSIVES PRIVÉE-DINER**»  
MIT ANDRÉ JAEGER & MARTIN DONATSCH



Apero im Gewölbe-Keller  
Knusperspeck mit Hoi Sin , Shau Mei, Mini Bloody Mary  
***Donatsch Crémant im Gewölbe-Keller***

Menü

Tuna Tartar mit Balik Mousse und Ocietra Kaviar  
***Donatsch Chardonnay „Passion“ 2022***

Miso Nage mit gebratener Jakobsmuschel, Wakame Algen und Wasabi  
***Donatsch Chardonnay „Unique“ 2021 & 2010***

Teegeräucherte Wachtel mit Linsendaal und Kreuzkümmel  
***Donatsch Pinot Noir „Unique“ 2019 & 2011***

Kalbsfilet inside-out, Tonnato Style, Zucchini-Pepperonata  
***Donatsch Pinot Noir „Réserve Privée“ 2022 & 2018***

Nebraska Black Angus, Trüffeljus, Pommes Nouvelles mit Meauxsenf Mousseline  
***Donatsch Pinot Noir „Réserve Privée“ 2015 & 2013***

Malakoff von Gruyère Caramel von Maître Duttweiler mit Nüsslalat  
***Donatsch Completer „Malanserrebe“ 2022 & 2018***

Kaki mit geeister Bourbon Vanile Creme, Kafee und Dom Benedictine  
***Donatsch Completer „Amen“ 2018***

Friandises  
***Kafee & Donatsch «Vieux Marc» 1996***