

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