

Restaurant Frieden

Club 77: accompagnement de vin 06.06.2024

1. Vin mousseux de Felix Weidmann
Pinot Noir, Chardonnay / Regensberg ZH

2. „Wannenberg“, AOC Aargau, Domaine „zum Sternen“
Chardonnay / Würenlingen AG

3. Solaris Barrique de Felix Weidmann
Solaris / Regensberg ZH

4. Jeninser Sauvignon Blanc, Domaine Eichholz
Sauvignon Blanc / Grisons

5. „Goldwand“ Grand Cru, Domaine Baumgartner
Pinot Noir / AOC Aargau, Ennetbaden AG

6. « Comano » Merlot Riserva, de Brughi & Tamborini
Merlot / DOC Ticino

7. « Altenberg » sélection, domaine van Volxem
Riesling / Saar-DE

8. Pintage de Felix Weidmann
Pinot Noir / Regensberg ZH

Club 77 : le suivi des mets 06.06.2024

1. Trio „Tapas“ en bols
„boeuf, saumon et avocat“
servis en trois plats

2. Carpaccio de bœuf de pâturage, parmesan,
huile d'olive et roquette marinée

3. Gazpacho classique, en petit pot,
brochette de crevette

4. Riz de veau pâte feuilletée,
sur lit de ragoût d'asperges

5. Baudroie sautée mousse safranée,
avec riz aux herbes

6. Tomahawk, sauce hollandaise,
pommes de terre au romarin, légumes du four

7. Baies sauvages, marinées à la menthe,
avec sabayon

8. Jersey Blue de Rafz,
abricot et chutney de mangue

Restaurant Frieden

Club 77: accompagnement de vin 06.06.2024

1. Vin mousseux de Felix Weidmann
Pinot Noir, Chardonnay / Regensberg ZH

2. „Wannenberg“, AOC Aargau, Domaine „zum Sternen“
Chardonnay / Würenlingen AG

3. Solaris Barrique de Felix Weidmann
Solaris / Regensberg ZH

4. Jeninser Sauvignon Blanc, Domaine Eichholz
Sauvignon Blanc / Grisons

5. „Goldwand“ Grand Cru, Domaine Baumgartner
Pinot Noir / AOC Aargau, Ennetbaden AG

6. « Comano » Merlot Riserva, de Brughi & Tamborini
Merlot / DOC Ticino

7. « Altenberg » sélection, domaine van Volxem
Riesling / Saar-DE

8. Pintage de Felix Weidmann
Pinot Noir / Regensberg ZH

Club 77 : le suivi des mets 06.06.2024

1. Trio „Tapas“ en bols
„boeuf, saumon et avocat“
servis en trois plats

2. Carpaccio de bœuf de pâturage, parmesan,
huile d'olive et roquette marinée

3. Gazpacho classique, en petit pot,
brochette de crevette

4. Riz de veau pâte feuilletée,
sur lit de ragoût d'asperges

5. Baudroie sautée mousse safranée,
avec riz aux herbes

6. Tomahawk, sauce hollandaise,
pommes de terre au romarin, légumes du four

7. Baies sauvages, marinées à la menthe,
avec sabayon

8. Jersey Blue de Rafz,
abricot et chutney de mangue

Restaurant Frieden

Club 77: accompagnement de vin 06.06.2024

1. Vin mousseux de Felix Weidmann
Pinot Noir, Chardonnay / Regensberg ZH

2. „Wannenberg“, AOC Aargau, Domaine „zum Sternen“
Chardonnay / Würenlingen AG

3. Solaris Barrique de Felix Weidmann
Solaris / Regensberg ZH

4. Jeninser Sauvignon Blanc, Domaine Eichholz
Sauvignon Blanc / Grisons

5. „Goldwand“ Grand Cru, Domaine Baumgartner
Pinot Noir / AOC Aargau, Ennetbaden AG

6. « Comano » Merlot Riserva, de Brughi & Tamborini
Merlot / DOC Ticino

7. « Altenberg » sélection, domaine van Volxem
Riesling / Saar-DE

8. Pintage de Felix Weidmann
Pinot Noir / Regensberg ZH

Club 77 : le suivi des mets 06.06.2024

1. Trio „Tapas“ en bols
„boeuf, saumon et avocat“
servis en trois plats

2. Carpaccio de bœuf de pâturage, parmesan,
huile d'olive et roquette marinée

3. Gazpacho classique, en petit pot,
brochette de crevette

4. Riz de veau pâte feuilletée,
sur lit de ragoût d'asperges

5. Baudroie sautée mousse safranée,
avec riz aux herbes

6. Tomahawk, sauce hollandaise,
pommes de terre au romarin, légumes du four

7. Baies sauvages, marinées à la menthe,
avec sabayon

8. Jersey Blue de Rafz,
abricot et chutney de mangue

Restaurant Frieden

Club 77: accompagnement de vin 06.06.2024

1. Vin mousseux de Felix Weidmann
Pinot Noir, Chardonnay / Regensberg ZH

2. „Wannenberg“, AOC Aargau, Domaine „zum Sternen“
Chardonnay / Würenlingen AG

3. Solaris Barrique de Felix Weidmann
Solaris / Regensberg ZH

4. Jeninser Sauvignon Blanc, Domaine Eichholz
Sauvignon Blanc / Grisons

5. „Goldwand“ Grand Cru, Domaine Baumgartner
Pinot Noir / AOC Aargau, Ennetbaden AG

6. « Comano » Merlot Riserva, de Brughi & Tamborini
Merlot / DOC Ticino

7. « Altenberg » sélection, domaine van Volxem
Riesling / Saar-DE

8. Pintage de Felix Weidmann
Pinot Noir / Regensberg ZH

Club 77 : le suivi des mets 06.06.2024

1. Trio „Tapas“ en bols
„boeuf, saumon et avocat“
servis en trois plats

2. Carpaccio de bœuf de pâturage, parmesan,
huile d'olive et roquette marinée

3. Gazpacho classique, en petit pot,
brochette de crevette

4. Riz de veau pâte feuilletée,
sur lit de ragoût d'asperges

5. Baudroie sautée mousse safranée,
avec riz aux herbes

6. Tomahawk, sauce hollandaise,
pommes de terre au romarin, légumes du four

7. Baies sauvages, marinées à la menthe,
avec sabayon

8. Jersey Blue de Rafz,
abricot et chutney de mangue