

# 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