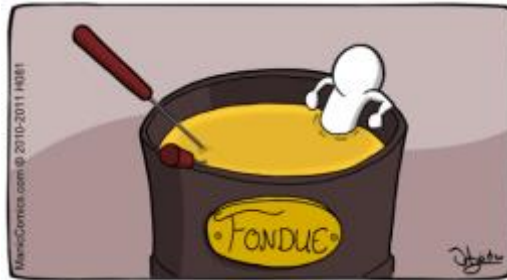


Wine and Dine

27. November 2016



Fondue Variationen

Käsefondue

Antipasti

Weisswein/Schaumwein:

*Mauler, Môtier (NE), Cordon Brut, Methode Traditionelle
Neuchâtel, Domaine Coccinelles, 2014, Chasselas*

Fleischfondue an 4 Saucen

Pommes frites

Salat

Rotwein :

*Ribera del Duero, Bodega Torremoron, 2015
Ribera del Duero Mario, Vega Clara 2013
Fläscher Pinot Noir, Hansruedi Adank, 2014*

Exotisches Schokoladenfondue Grand Marnier mit Bricelets

Kaffee, Digestif