



Gourmet Wine & Dine

Samstag, 24. Oktober 2026

Degustation im Foyer – ab 17.00 bis 18.50 Uhr

Gourmet Wine & Dine im Himmelsäali – 19.00 – 22.30 Uhr

Menü

Apéritif

Ca di Rajo – Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Millesimato 2024 – Extra Dry

Crevetten-Cocktail mit Avocado auf Eisbergsalat

Bodegas Aleavini - Verdejo ALEGRA 2025 - Rueda DO

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala an Salbeibutter mit gebratenen Eierschwämmli

Château Guilhem Tournier – Rosé Cuvée La Malissonne 2025 - Bandol AOP

Geschmorte Schweinsbäggli an Gemüse-Rotweinsauce serviert mit Weissweinsrisotto und glasierten Bohnen

Dario di Vaira – Clarice 2024 – Bolgheri Rosso DOC

Losi – Chianti Classico Riserva DOCG 2016

Domaine Guizard – Prestige - Terroir Saint Georges d'Orques 2022 - Languedoc AOP

Château Guilhem Tournier – Rouge Cuvée La Malissonne 2023 - Bandol AOP

Vermicelles mit Vanille Glace und Meringuestreusel



engel restaurant

CHF 125.00

4 Gang Gourmet Menü inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee und Gutschein von CHF 10.00