



## Programm Nr. 33

### Apéro

#### Mini-Quiches

- Räucherlachs
- Ziegenkäse + Tomaten
- Zwiebel - Lauch

dazu eine spritzige Bowle

### Suppe

- Melonenkaltschale mit Ingwer + Minze

### Vorspeise

- In Knoblauch gebratene Tiger Shrimps auf Kopfsalat mit Tabulé "à ma façon"
- Vinaigrette-Sauce und Baguette

### Hauptgang

- Kalbs-Cordon Bleu mit sommerlichem Ofengemüse

### Dessert

- Lauwarmes Schokoladenküchlein "Surprise" begleitet von einem Erdbeer-Carpaccio und Vanilleeis

### Weine

Sauvignon blanc 2016

Daniel Rossier, Lavigny

Barbera d' Asti Superiore 2010

Conte Ottavio Piccolomini, Siena