

Die Kochlöffel

Mit Liebe gekocht



Dänu



Fredy



Grufi



Roland



Andy



Pole



Paschi



Luk



die Kochlöffel  
wünschen Euch

einen  
genussvollen Abend

# 71. Menü vom 17.4.2025 - Pole Zilgen

## Apéro

Mini-Spinat-Jalousien und Saucisse au Philadelphia gebacken

Wein: Sauvignon Blanc «Jet d'eau» Dieser Genfer Sauvignon Blanc entwickelt ein intensives, fruchtiges, nach Zitrusfrüchten, Holunderblüten und Litschi duftendes Aroma

## Vorspeise

Kindstatar auf Rösti

Wein: Oeil de Perdrix «Matterhorn» Pinot noir Ein reicher, gehaltvoller Rosé aus dem Wallis, welcher den Gaumen mit angenehmen Himbeernuancen schmeichelhaft und samtig verwöhnt.

## Suppe

Karibische Bananensuppe mit Poutetspiessli

Wein: Gewürztraminer «Matterhorn» Dieser aromatische und frische Gewürztraminer aus dem Wallis, erinnert im Duft an Rosenblüten und Litschi.

## Hauptgang

Kalbsnierstück im Ofen gebraten, an einer Pfeffer-Rahm-Sauce mit Gemüserisotto und gebratenem Spargel

Wein: Pinot noir St. Saphorin Barrique 2022 (Alexandre Chappuis & Fils, Rivaz) Ein eleganter, zugänglicher, im Barrique gereifter Pinot noir. Fruchtbetont mit Noten von Schattenmorellen, roten Johannisbeeren und teils feinen, erdigen Nuancen.

## Dessert

Birnen-Rahm-Tarte mit Vanilleglace

Wein: Sauternes 2023, Château Bastor Lamontagne Ein zarter, eleganter, goldgelber Sauternes. In der Nase ausgeprägte Aromen von Aprikose, reifem Apfel, Ananas, Dörrfrüchten und Blütenhonig.



die

Wahrheit  
liegt im  
Wein

Sauvignon Blanc  
«Jet d'eau»

Oeil de Perdrix  
«Matterhorn»  
Pinot noir

Pinot noir St. Saphorin  
Barrique 2022 (Alexandre  
Chappuis & Fils, Rivaz)

Sauternes 2023  
Château Bastor  
Lamontagne