

Landolt *weine*

Weine

Vorspeise

Sancerre Blanc AOP, Domaine Curot, Loire/Frankreich, 2024

Produzent: Louis Eric
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Sauvignon DOP Tunella, Friaul/Italien, 2024

Produzent: Azienda Agricola Tunella
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Zwischengang

Chablis Envers de Valmur, Burgund/Frankreich, 2023

Produzent: Domaine des Malandes
Traubensorte: Chardonnay

Zürbieter Chardonnay Réserve Schiterberg AOC, Zürich/Schweiz, 2023

Produzent: Weingut Landolt, Zürcher Weinland
Traubensorte: Chardonnay

Hauptgang

Château Dalem AOC, Bordeaux, Fronsac/Frankreich, 2020

Produzent: Château Dalem
Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot

Meisterwerk, Burgenland/Österreich, 2023

Produzent: Weingut Markus IRO
Traubensorten: Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt

Dessert

Château Lange-Réglat Sauternes AOC, Bordeaux, Sauternes/Frankreich, 2020

Produzent: Château Lange-Réglat
Traubensorten: Muscat, Sauvignon Blanc, Sémillon

“Wine & Dine“-Menü

Vorspeise

Entenleber-Terrine, serviert mit
Schalotten-Confit, Quitten-Gelée und
frischem Brioche-Brötchen

Zwischengang

Crèmige Hummersuppe,
serviert mit
Flusskrebs-Ragout

Hauptgang

Am Stück rosa gegarter Kalbs-Hohrücken,
an kräftigem Jus mit
sautierten Pilzen, begleitet von
Pommes Macaire
und Gemüse-Tian

Dessert

Tarte Tatin,
karamellierter, gestürzter
lauwarmer Apfelkuchen, serviert mit
Buttermilch-Glacé

Freitag, 5. September 2025