

Wine & Dine Südafrika
Dienstag, 16 April 2019, 18.30 Uhr
Restaurant La Pistache, Hotel Balm, Balmstrasse 3, Meggen

Cornet mit Carne Cruda inkl. Mandel-Chili-Shot
Klassische Flammkuchen Variationen
Willkommensgrüsse aus der Küche
Mimosa Cap Classique Reserve Brut 2013

★★★★

Geräucherter Frutiger Stör
mit griechischem Joghurt und Limette
ein raffiniertes Gericht
Mimosa Sauvignon Blanc 2018

★★★★

Roulade von der Alpstein Poularde
begleitet von grünen Spargeln und Safranhollandaise
Mimosa Chardonnay 2017

★★★★

Gebratenes Lammrack mit Honig Ingwerjus
Karotten-Karianderpüree
Baby-Randen und Fregola-Sarda
Mimosa Shiraz 2016 (Gold Medaille)

★★★★

Rondelle des Dames «Felchlin Grand Cru Schokolade»
mit Erdbeeren und Fior di Latte
Mimosa Weisser Riesling 2016 Natural Sweet „Dessertwein“

★★★★

Kaffee oder Tee
Serviert mit Hausfriandises

★★★★

Menü inkl. Wein, Mineral, Kaffee/Tee

CHF 145.00

Die Platzzahl ist beschränkt. Reservieren Sie sich frühzeitig Ihren Tisch
Bernhard Hess, Wein & Kap und das Team vom Hotel Restaurant Balm freuen sich auf Ihren Besuch

www.mimosa.co.za

M I M O S A



www.weinundkap.ch

WEIN & KAP
WEINE • REISEN • SÜDAFRIKA