


Pinte
DÄTTWIL

REGIONAL
SAISONAL
AUTHENTISCH

# WINE & DINE

MIT

# CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

## FREITAG, 13. NOVEMBER 2026

**SNACKS**
Champagne 1er Cru Blanc de la Montagne
Rémi Georgeton

**KAISERGRANAT**
Kohlraben | Grüner Apfel
*Château Pape Clément Blanc 2023*

**STEINBUTT**
Schwarzwurzel | Périgord-Trüffel | Geflügeljus
*Château Pape Clément Blanc 2015*

**TAUBE**
Foie Gras | Rande | Kakao | Cassis
*Château Pape Clément 2016 / 2020*

**KALBSMILKE**
Sellerie | Morchel | Sauce Périgueux
*Château Pape Clément 2011 / 2015*

**REHBOCK**
Wacholder | Topinambur | Johannisbeere
Grand Veneur
*Château Pape Clément 2004 / 2005 / 2009*

**QUITTE**
Roquefort | Haselnuss | Brioche
*Sauternes Clos Haut Peyraguey 2020*

**PRO PERSON CHF 250.00**
ALL INCLUSIVE

GUTE GESPRÄCHE BLEIBEN.