

Le Menu

Grips

Amuse bouche « La Bagatelle »

Giglio Bianco, Sicilia IGT 2006, Masseria del Feudo, Sicile

Filet de truite de Gruyères en mi-cuisson
à l'huile de raifort

Soave Superiore DOCG 2003 Vigneto Panvino, Villa Erbice, Vénétie

Selle de chevreuil d'été de Styrie aux chanterelles

Maritato, IGT Rosso Toscano 2004, Podere La Vigna, Toscane

Tomme Fleurette de Rougemont farçie aux truffes
Pain de l'ours

Schioppettino, IGT Friuli Venezia Giulia 2003, Frioul

Variation de desserts

Recioto della Valpolicella DOC 2002, Villa Erbice, Vénétie

Friandises

Grappa di Brunello, Podere La Vigna, Toscane

Apéritif à 18.30heure

Choix de 3 vins blancs sec et 3 vins rouges de différentes régions
Spumante Prosecco Millesimato 2006 L'Antica Quercia, Vénéties

HOTEL LE GRAND CHALET, CH-3780 Gstaad
fon: +41 (0)33 748 76 76 * fax: +41 (0)33 748 76 77
hotel@grandchalet.ch * www.grandchalet.ch

Franz Roskogler

Opera, Francesco Mancuso
Ch. Des Philosophes 6, 1273 – Arzier, Suisse
Tél. (022) 366 24 11 Natel (079) 250 00 35
francesco@vinopera.com
E-mail: mancuso_ch@yahoo.it