

Captain's Dinner

Menü- und Wein-Auswahl

Menü-Auswahl

Variante A: Plane Spotting

- Saisonale Blattsalate mit Mango und Mozzarella an weissem Balsamico-Honig-Dressing
- Maispouardenbrust, gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten
- Kartoffelstock und Marktgemüse
- Panna Cotta mit Erdbeercoulis

Vegetarisches Menü

- Tagliatelle mit Gemüsestreifen, Cherrytomaten und Büffelmozzarella

Variante B: Gateway

- Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen an Balsamico-Dressing
- Roastbeef, am Stück rosa gebraten, auf Portweinjus
- Kartoffellauchgratin und Marktgemüse
- Toblerone Mousse

Vegetarisches Menü

- Tagliatelle mit Gemüsestreifen, Cherrytomaten und Büffelmozzarella

Wein-Auswahl

Weissweine

Féchy La Côte AOC

Chasselas
Devinière, Waadt (CH)

Il Nobile Bianco Salento IGP

Fiano
Vinicola Mediterranea, Apulien (ITA)

Rotweine

Piluna Primitivo del Salento IGT

Primitivo
Castello Monaci, Apulien (ITA)

Antu Syrah

Syrah Vina MontGras, Colchagua Valley (CHL)

Getränke-Auswahl

5dl Valser (mit oder ohne Kohlensäure)
oder ein Süssgetränk (33cl)

2.5 dl Weiss- oder Rotwein

1 Kaffee, Espresso oder Tee