



Les deux Dienstbach
„Soirée en Bourgogne“ im wunderschönen Weingut Balthasar Ress

Ein französischer Herbstabend im Burgund.

Menu exceptionnel

Apéritif

Escargots de Bourgogne
mit hausgemachter Kräuterbutter & Baguette

Soupe du marché
Knollenselleriesuppe mit Boskoop Apfel & Petersiliencroûtons fait maison

Terrine de Campagne
Landterriner mit Endiviensalat & hausgemachter Dijonsenfinaigrette

Lentilles du Puy
Grüne und rote Linsen mit Pommerysenfsud & geräucherten Forellenfilets
aus dem Wispertal

Plat principal zur Auswahl

Boeuf bourguignon
Französisches Charolais Rind in Rotwein geschmort mit buntem
Ofengemüse

oder

Coq au vin rouge
Französisches Freiland Maishähnchen label Rouge in Rotwein geschmort mit
buntem Ofengemüse



Menu exceptionnel

Poire à la bourguignonne

Rotweibirne mit crème de cassis, dunkler französischer Schokolade
& Mandelcrunch

Fromage

Französische Käsespezialitäten mit hausgemachtem Kompott
& Baguette

Le menu pour 130,-

Inklusive Apéritif aus dem Burgund, korrespondierender Weine, Softgetränke
und Café.

Bonne dégustation!