SAMSTAG O6. JULI

# 25 JAHRESONNENBERG \& 25 JAHREDE TOREN PRIVATE CELLAR 

EINE TAVOLATA MIT<br>FREUNDEN IM GARTEN

SONNENBERG MENÜ \& EXKLUSIVE WEINE VON DE TOREN PRIVATE CELLAR \& BAUR AU LAC VINS

WEINE KURATIERT VON MARC ALMERT
"ASI BEST SOMMELIER OF THE WORLD $2019 "$
DRINKS MIXED VON DIRK HANY "BAR AM WASSER"

250 CHF/PRO PERSON ALL IN<br>reservierungen unter:<br>OFFICE@SONNENBERG-ZURICH.CH

## MEN Ü

## APERO

TARTELETTE / KAPERN / FORELLE
"CROQUETAS" EIGELBCREME
JAMON BELOTTA / BRIOCHE / SAURE GURKE

CHÂTEAU LES VALENTINES ROSÉ 2023
COTTES DE PROVENCE

VORSPEISETAVOLATA
RINDSTATAR / ASIATISCHE VINAIGRETTE/ BELPER KNOLLE BALFEGOTHUNFISCH/AVOCADO/MISO
FENCHEL / WILDKRÄUTER / KREVETTEN

SAN PAOLO, PIEVALTA 2019
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO RISERVA

## ZWISCHENGANG

LANDEI / BLUMENKOHL / PARMESANSCHAUM / THAI BASILIKUM

LES LONGUES TERRES DOMAINEMARCELCOUTURIER2022 MÂCON-LOCHÉ, BOURGOGNE

## HAUPTGANG

RINDSFILET ROSSINI / GÄNSELEBERTERRINE / SOMMERTRÜFFEL / RATATOUILLE

FUSION V, 1999 \& 2019

+ EXKLUSIV: PATRONUS 2021
DE TOREN PRIVATE CELLAR, STELLENBOSCH SÜDAFRIKA


## DESSERT

CREMESCHNITTE / PASSIONSFRUCHT / KOKOS / KORIANDER BACHARACHERWOLFSHÖHLE, RIESLINGSPÄTLESE, RATZENBERGER2O15 MITTELRHEIN

DETORENFUSIONV"PREMIUMHUSK"

