



27. März  
um 19 Uhr



Die einmalige  
**Käse- & Weincélébration**

mit Rolf Beeler Maître Fromager,  
Matthias Tobler Domaine Grillette,  
Ruedi Müller von Mü's Vinothek  
und der Central-Crew

Preis pro Person Fr. 132.00  
Inkl. Weine, Mineral und Kaffee

## Apéro

Tatar von getrockneten Tomaten auf Baguette

Brut Absolu Neuchâtel AOC Grillette

## Menu

Marinierter Ziegenkäse im Strudelmantel  
auf jungem Spinatsalat

Premier Pinot Gris Neuchâtel AOC Les Guillembergs Grillette 2017

Kabeljaufilet gebraten an Brillat Savarinsauce  
auf zarten Spargeln

Sauvignon blanc Neuchâtel AOC Les Carderoses Grillette 2018

Frühlingszwiebel-Bärlauchrisotto mit Vacherin Mont d'Or  
und Sbrinz-Gruyèrechips

Côtes du Rhône Villages AOC Cuvée «Marius» 2014 Tobler Père & Fils

Schweinsfilet an Morchelsauce, Babykarotten  
und Bratkartoffeln mit Jersey Blue überbacken

Cabernet Franc «Les Palins» Passerillé VdP Neuchâtel 2016 Grillette

Erdbeersorbet auf Rhabarberkompott

Côtes des Gascoine IGP «Les dernières Grives» 2015 Domaine Tariquet