

**Domaines Chevaliers**  
**Samstag, 25.11.2023**

**Menü**

Gruss aus der Küche

Tomaten Panna cotta mit Tomatengelee Cracker und Basilikum

***Sherpa Blanc 2022***

\*\*\*\*\*

Vorspeise

Kartoffel-Carpaccio mit Siedfleisch-Aspik an Ingwer-Zitronen-Vinaigrette

***Heida des Chevaliers 2021***

\*\*\*\*\*

Vorspeise II

Pochierter Zander mit Topinambur Püree und Speckschaum

***Petite Arvine Altimus Lux Vina 2022***

\*\*\*\*\*

Hauptgang

Glasiertes Federstück gepuffte Quinoa und Kräutern

Hirschfilet auf Laugenknödel mit Kürbis und Wirsinggemüse

***Elixir 2017***

\*\*\*\*\*

Rückfahrt

Käse

Käse aus dem Oberwallis mit Aprikosensenf

***Sherpani Pinot Noir 2021***

\*\*\*\*\*

Dessert

Kokosnusstörtchen mit Passionsfruchtmouse und Passionsfruchtglasur

Kokos-Vanillecreme

***Petite Arvine Vins des Chevaliers 2022***