

**Wine&Dine MGB mit Cave Chevalier Bayard  
Samstag, 13.01.2024**

**Fisch Menü**

Gruss aus der Küche

Walliser Rinds «Gsottus»

***Fendant AOC Valais 2022***

\*\*\*\*\*

Vorspeise I

Kaltes Fisch Potpourri mit Alpen Zander und Rarner Egli

***Petite Arvine AOC Valais 2022***

\*\*\*\*\*

Vorspeise II

Skrei mit Gewürz Balsamico  
auf Winterspinat mit Griessnocken

***Humagne Blanc AOC Valais 2018***

\*\*\*\*\*

Hauptgang

Gebratenes Forellenfilet auf Mais mit Grüner Fee Sauce Holunder-Kapern mit  
Cherry Tomaten in der Butter sautiert

***La Palisse AOC Valais 2021***

\*\*\*\*\*

Käse

Käse-Carpaccio mit einem Hauch von Trüffel

***Humagne Rouge AOC Valais 2022***

\*\*\*\*\*

Dessert

Karottenbiskuit mit Ingwermousse süssen Karotten und Mangosorbet

***Tardieu AOC Valais 2021***