



14. Mai

# Maibock-Tavolata

mit Weinbegleitung aus dem Südtirol  
von der Kellerei Kurtatsch

# Maibock-Tavolata

mit Weinbegleitung aus dem Südtirol von der Kellerei Kurtatsch

Tavolata am Samstag, 14. Mai 2022, ab 19.00 Uhr bis ca. 23.00 Uhr

## Apéro

Chips Misto | Partybrot mit Maibock-Schinken | Maibock-Rillette  
Cumberland-Sauce | Hanf-Butter | Rosmarin-Zungen  
*FLEIN Saft von Goldmuskateller | India Pale Ale*

\*\*\*

## Vorspeise

Maibock-Ballontine | Zungen-Pastetli | Maibock-Pie  
Waldorfsalat | Mesclunsalat | Kirschendressing

Maibock-Kraftbrühe  
Leberklösschen | Wachtelei | Gemüsestreifen  
*Chardonnay Caliz DOC | Weissburgunder Hofstatt DOC*

\*\*\*

## Hauptgang

Maibock-Rack | Maibock-Ragout mit Schokoladensauce  
Aubergine-Maibock-Chartreuse  
Quarkspätzli | Baumkuchen | Mangold-Jägerkäse-Roulade | Mairüben-Püree  
*Lagrein Frauenhügel Riserva DOC | Soma Merlot Cabernet DOC*

\*\*\*

## Käse & Dessert

Natürli Käse  
Feigenchutney | Früchtebrot | Tannenschössli-Honig

## Pavlova

Marinierte Beeren | Ruby-Schokolade | Pistazien-Crunch | Doppelrahm  
*Aruna Mitterberg IGT Goldmuskateller Gewürztraminer*

Für dieses besondere Menü inklusive Wein, Espresso und Mineralwasser bezahlen Sie CHF 135.00  
Für Informationen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Service-Fachpersonal.

Die Anzahl Plätze ist begrenzt. Reservieren Sie Ihren Tisch jetzt online auf  
[www.8610restaurant.ch](http://www.8610restaurant.ch) oder Telefon 058 8610 820.

Bei Verhinderung bitten wir Sie, sich bis spätestens Montag, 9. Mai 2022 bei uns abzumelden.