

month of champagne

“Too much of anything is bad, but **too much champagne is just right.**” – F. Scott Fitzgerald

Louis Roederer

N.V. Brut Premier 115

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay und 20% Pinot Meunier. Er vereint die in Eichenfässern gereiften Weine der drei Rebsorten der Champagne, die aus verschiedenen von Louis Roederer ausgewählten Crus stammen. Er reift 3 Jahre im Keller.

Suenen C+C Blanc de Blancs Grand Cru 2016 Extra Brut 135

Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen ausschliesslich aus den Gemeinden Cramant und Chouilly, mit Böden, die von Kreide und Lehm geprägt sind, von durchschnittlich 39-jährigen Reben. Die Basis bildet der Jahrgang 2016, dazu kommen rund 40% Reserve-Weine der drei vorangegangenen Jahre. In der Nase absolut geradlinig und präzise. Chardonnay pur, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Weinbergpfirsich und einem feinen Touch von weissen Blüten.

Billecart Salmon

2002 Cuvée Nicolas Francois Billecart 315

Diese einzigartige, 1964 zu Ehren des Gründers kreierte Cuvée ist eine Assemblage der Grands Crus aus den klassifizierten Gemeinden der Montagne de Reims (Pinot Noir) und der Côte des Blancs (Chardonnay). Die zum Teil in traditionellen Fässern durchgeführte Vinifikation unterstreicht den reichhaltigen und grosszügigen Charakter eines feinen, eleganten Stils.

Alle Preise in CHF.

Feiern Sie den Champagner mit einem Menü von Sebastian Titz und Amanda Wassmer-Bulgin

Temperierte Belper Forelle · Freiland-Gurke · Sauerampfer · Senf 26

Maison Ruinart · Brut · Reims 22

Gran Alpin Gersten-Risotto · Artischocke · Belper Knolle · Haselnuss 25

Krug · Grande Cuvée · 169^{ème} Edition · Reims 55

Gebratene Ribelmais-Pouletbrust · Barbecuesauce · Gegrillter Lattich · Maiscreme 59

Clandestin · Boréal · Blanc de Noir · Brut Nature · Côte des Bars 25

Andy's Käsekuchen · Erdbeer · Buttermilchschaum 15

Maison Ruinart · Brut Rose · Reims 26

**4 Gang Menu 105 (ohne Champagner)
zusätzliche Champagner-Begleitung 110**