

Samstag, 21. Januar 2017 um 19.00 Uhr

Champagne & Dine

in Zusammenarbeit mit
Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal

Die Familie Mandois besitzt seit 1735 Weinberge in Eperney. Mandois ist heute noch eines der wenigen Champagner-Häuser, welches immer noch im Familienbesitz ist. Für Claude Mandois, der heute in der 9. Generation für den Familienbetrieb zuständig ist, steht die Erzeugung von Champagner höchster Qualität im Vordergrund. Begünstigt wird seine Philosophie durch die 35 ha eigener Rebberge an den besten Lagen der Champagne und durch den grossen Keller aus dem 18. Jahrhundert, der tief in die Erde der Champagne gegraben ist und welcher dem Wein seine unverwechselbare Frische und Langlebigkeit verleiht. Der Mandois-Champagner wird seit Jahrzehnten in den besten Häusern ausgedient.

Unser Degustations-Menü

Variation vom kanadischen Sockeye-Wildlachs und der
Hettenschwiler Grünspargel

Begleitet von Champagne Mandois Brut Origine

▫ ▫ ▫ ▫ ▫

Dillschaumsuppe mit Knusperflute

Begleitet von Champagne Mandois Brut Rosé

▫ ▫ ▫ ▫ ▫

Saibling pochiert mit Erbsenpurée und Champagnersauce

Begleitet von Champagne Mandois Blanc des blancs 2011

▫ ▫ ▫ ▫ ▫

Kalbsnierstück am Stück nieder gegart mit einem Morcheljus dazu
Kartoffelauflauf und Gemüse

Begleitet von Champagne Mandois Cuvée Viktor 2005

▫ ▫ ▫ ▫ ▫

Käsebuffet