

Rheintaler Wochen vom 03. bis 28 Mai. 2017

Rheintaler Genuss in Zusammenarbeit
mit der Mosterei Kobelt und Schloss Weinstein in Marbach
sowie dem Culinarium Trägerverein.

Menü:

Gebeizter Saibling auf Blumenkohlcrème mit Aprikosen-Chutney und Dill
In der Vorspeise dabei ist der Vieille Apricot von der Mosterei Kobelt in Marbach

**

Schulterspitz vom Swiss Weiderind 60°/60h geschmort mit Kirschjus auf Randenpuree und Röstherdöpfel
Im Hauptgang dabei ist der Kobelts Roter Kirsch

**

Baba «9437» mit hausgemachten Beerensorbet
Im Dessert mit dabei ist Kobelts Rum 9437

Preis pro Menü CHF 69.00

Preis inklusive je ein Glas von Kobelts Brand zum jeweiligen Gang CHF 79.00

Nur Vorspeise ohne Brand CHF 24.00, nur Hauptgang ohne Brand CHF 36.00, nur Dessert ohne Brand CHF 14.00

