



Restaurant Gubel

**Wine & Dine Freitag, 28. Oktober mit Bock VS Gere**  
**5. Gange Menü**

**Apero**

Tatar Brötchen

\*\*\*\*\*

**Vorspeise**

Gänseleber mit Brioche und Feigenchutney

\*\*\*\*\*

**Warme Vorspeise**

Zanderfilet mit Paprikasauce  
und Quark Nockerl

\*\*\*\*\*

**Hauptgang**

Rindfleisch Estherhazy Art mit Serviettenknödel

\*\*\*\*\*

**Dessert**

Gundel Palatschinken mit Nussfüllung und Schockosauce

**Weinbegleitung Bock VS Gere**

**Schaumweine**

Bock Fanni 2021/Gere Frici 2021

\*\*\*\*\*

**Süsswein**

Tokajer

\*\*\*\*\*

**Weissweine**

Bock Rajnai Rizling 2021/Gere Olaszrizling

\*\*\*\*\*

**Rotwein**

Bock Cuvée 2016 / Gere Kopàr 2018  
Bock Magnifico 2012 / Gere Solus 2019  
Bock Villányi Franc 2016 / Gere Attila, Cabernet Franc 2012

**Menuepreis**

**CHF 170 inkl. Wasser**