

# Schon mal ein bisschen Frühling ein französischer Abend mit Marcel Bühler

Am **Dienstag, 28. März 2017** ab 18.15 bis 18.45 Uhr Apéro, danach Start des Abends

Menüpreis mit Weinbegleitung CHF 125.00

**Die Teilnehmerzahl ist beschränkt auf maximal 24 Personen**

Ein französischer Abend mit Marcel Bühler - nein das heisst nicht, dass sich jeder Gast am Abend dann französisch verabschieden darf...

Viel mehr wollen wir kulinarisch in die **Region des Roussillon**, des südwestlichsten Teils Frankreichs, eintauchen. Typische Speisen aus der Region, zubereitet im Schwan Stil, kombiniert mit **Weinen aus der Domaine des Enfants** wo der Wein noch mit den Füssen gepresst, Traubengut mit Pferd und Wagen transportiert und harte Arbeit mit Leidenschaft kombiniert wird:

*Unsere Weine sind Ausdruck des inneren Strebens nach Perfektion und Verfeinerung, der Handwerklichkeit und dem Ausleben unserer Kreativität. Sie sind die Frucht unserer Passion. Mit ihnen wollen wir die Menschen anhalten, das Leben zu geniessen und die Freude am Genuss und am Leben selbst mit anderen Menschen zu teilen und zu verschenken. Unsere Weine wollen zu Gesprächen, jedoch weniger über den Wein als über das Leben selbst inspirieren. Er ist unser Mittel, mit anderen Menschen in Kontakt zu treten, uns mit Ihnen auszutauschen, Emotionen zu wecken und ab und an auch daran teilzuhaben. Die Domaine des Enfants steht für handwerkliche Weine mit hohem Qualitätsanspruch und hebt sich damit angenehm und überzeugend von der ertragsreichen Massenindustrie mit ihren standardisierten und gefälligen Konsumweinen ab.*

## Wein

---

### **Tabula Rasa, 2015**

Carignan blanc, Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu

2009-2011 / 91 Parker Punkte

\*\*\*

### **L'enfant perdu, 2012 - Magnum**

Grenache, Carignan, Lladoner Pelut und Syrah

92 Parker Punkte

\*\*\*

### **Suis L'étoile, 2012**

Grenache, Carignan, Syrah

91 Parker Punkte

\*\*\*

### **La larme de l'âme, 2012**

Syrah, Carignan, Grenache

91 Parker Punkte

## Menü

---

**Wolfsbarsch carpaccio** aromatisiert mit Limetten und Streifen von getrockneter Tomate

\*\*\*

Klassisches Gericht aus dem Roussillon

**Cassoulet** ein Eintopf aus Bohnen, Fleisch und Gemüse

\*\*\*

**Lammkarrée** am Stück gebraten mit einer Kräuterkruste, dazu Kartoffelgratin

\*\*\*

### **Käsevariation**

3 verschiedene Käse: Montagnard (Rotschmierkäse), Pellardon (Ziegenmilchkäse), Bleu des Causses (Blauschimmelkäse)