

# Wine & Dine

## Canadian Menü 6 Gang

### **Als Apéro**

“Moosehead Lager” Canadian Beer  
“Ceasar” Clamato Cocktail  
Selkie Rosé Sparkling Wine  
dazu verschiedene Köstlichkeiten vom Buffet

**Das Menü in 6 Gängen beginnt um ca. 18:30 Uhr**

### **Canadian Seafood Roll**

Meeresfrüchte auf dem Bun „A taste of Nova Scotia“  
Nova Scotia - Tidal Bay

\*\*\*

### **Grilled Salmon**

Grillierter Lachs  
dazu Gemüse und schwarzer Wildreis  
Mission Hill Family Estate Winery - Terroir Collection Viognier  
Blue Mountain Vineyard & Cellars - Cuvée Pinot Noir

\*\*\*

### **Cold and Sour**

Hausgemachtes Softeis vom grünen Apfel  
Im Weckglas serviert  
eine süssliche Wein-Überraschung

\*\*\*

### **Indian Hazel**

Warme Haselnuss Suppe nach Huronenart  
Burrowing Owl Estate Winery - Cabernet Franc

\*\*\*

### **The Sirloin**

Gegrilltes Sirloin Steak  
Gemüsetrianos & Süsskartoffel Gratin  
Nk'Mip Qwam Qwmt Mer'r'iym (Meritage)

\*\*\*

### **Black and White**

Geeistes Schokoladenmousse in Weiss und Schwarz  
mit Früchten garniert  
Canadian Port Style Wine oder Icewine

**Menüpreis mit Wein, Wasser und Kaffee**  
**All Inclusive CHF 129.00 p. P.**