

– WHITE DINNER –

AM 11. SEPTEMBER UM 19 UHR

Sichern Sie sich einen der exklusiven Sitzplätze auf der Mittleren Rheinbrücke und geniessen Sie ein fünf Gänge Gourmet Menu der Confiserie Bachmann für CHF 150.- pro Person.

Im Menu inbegriffen sind sowohl eine Flasche Wein pro Person und Mineralwasser à discrétion.

Das Dinner wird Ihnen serviert durch das freundliche Personal der Confiserie Bachmann.

Reservierungen unter der Nummer 061 260 99 99 oder eine E-Mail an info@confiserie-bachmann.ch

Wir freuen uns auf Sie!



M E N U

Amuse Bouche
der Confiserie Bachmann

Thunfisch in Sesamkruste
mit japanischem Gurkensalat
und Wasabi Mayonnaise

48h geschmorter Kalbshals in Ahornsirup glasiert
Warmer Karottensalat
Dampfgegarter Dinkel und griechisches Joghurt
mit exotischem Ras el-Hanout gewürzt
(marokkanisches Gewürz)

W E I S S W E I N

Il Tornese Drei Dona, 2013

Donati Vini

R O T W E I N

Albiano Rosso di Toscana, 2010

Donati Vini

St. Honoré

Friandises & Kaffee
der Confiserie Bachmann