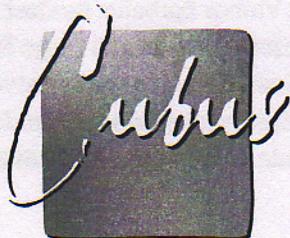


Madeira neu erleben

Speisen und Getränke
29. Januar 2007



Der Raum von
Weinkeller Riegger AG

Getränke

Champagne Legras Blanc de Blancs

Madeira Sercial Old Reserve, 10 years

Madeira Island Rich, 5 years

Madeira Verdelho Boal, Reserva, Medium Dry

Madeira Malvasia, Colheita 1994

Madeira Verdelho 1981

Madeira Malvasia 1875

Weine von Vinhos Barbeito: Besitzer und
Weinproduzent Herr Ricardo Diogo Freitas

Maître de Cuisine: Stefan Meier und
seine Brigade vom Rathauskeller in Zug

Speisen

**Carabinieri auf Kräuter-Vinaigrette,
Gemüwestreifen, Kartoffelmousseline**

**Jakobsmuscheln in Olivenöl und Limonensaft
mariniert, Rösti aus Nicolakartoffeln,
Winterlauch an leichter Rahmsauce**

**Bretonische Kabeljaufilets gedämpft, Süß- und
Gemüsezwiebeln in Madeira kompottiert,
caramelisierte Kumquats**

**Kanadisches Büffelmedaillon, Wurzelspinatragou
mit Perigord-Trüffel, Madeira-Buttersauce**

**Verschiedene Blauschimmelkäse,
hausgemachtes Nussbrot**

Schokoladendessert mit Sabayon von Madeira

Schokoladenwürfel-Surfin



Wir weisen unsere Gäste darauf hin, dass
im Cubus das Rauchen nicht gestattet ist.
Vielen Dank.