



Fondue Vigneronne & Menu «VinOptimum»

Fondue Vigneronne

(abends - ab 2 Personen)

Zarte Rindshuft- und Pouletbrustwürfel im Weisswein gegart

Feine Saucen

Cocktail, Burgunder-Senf, Curry und Tatar

Beilagen

Trauben-Chutney, Artischocken mit Champignons, Cornichons,
Silberzwiebeln, Maiskolben, Kapernäpfel
und Pilaw-Reis

pro Person Fr. 39.50

Auf Vorbestellung bereiten wir das Fondue Vigneronne Deluxe mit Rinds- & Kalbshuft zu - pro Person Fr. 49.50

Menu «VinOptimum»

(Auf Vorbestellung abends)

Cüpli Bâle Secco

**

Bunter Blattsalat «VinOptimum»

Zarte Rindshuft- und Pouletbrustwürfel im Weisswein gegart

Feine Saucen

Cocktail, Burgunder-Senf, Curry und Tatar

Beilagen

Trauben-Chutney, Artischocken mit Champignons, Cornichons,
Silberzwiebeln, Maiskolben, Kapernäpfel
und Pilaw-Reis

**

Dreierlei Dessertvariation

pro Person Fr. 66.00

Das Menu «VinOptimum» servieren wir Ihnen ab 4 Personen im Restaurant
und für 10 bis 16 Personen in unserer Rhyblick-Stube.

Für Anlässe bereiten wir das Menu «VinOptimum» Deluxe mit Rinds- & Kalbshuft zu - pro Person Fr. 76.00

Fleischdeklaration: Rindshuft, Kalb und Pouletbrust (SWISS Premium Poulet) aus der Schweiz.
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

Blumenrain 24 • 4051 Basel • Tel. 061 631 60 60 • info@vin-optimum.ch • vin-optimum.ch

Hauptsitz: Buess Weinbau & Weinhandel AG • Hauptstrasse 35 • 4450 Sissach
Eigentümerin der Domaine de Champréveyres, Neuchâtel-Hauterive • Eigenkelterungen • Direktimporte