



# Wine & Dine

**15. Schauenburger Gourmetmetzgete mit Louis Bovard**  
**Bad Schauenburg | Schauenburgerstrasse 76 | 4410 Liestal**  
**Anmeldung: Tel. 061 906 27 27 | badschauenburg.ch**  
**Freitag, 1. Februar 2019, 19 Uhr | Kosten: 140.–**

**Übernachtung in den renovierten, romantischen Zimmern des**  
**Bad Schauenburg à CHF 220.– für 2 Personen inkl. Frühstück (Spezialpreis)**

**Paul Ullrich AG**

**Weine und Spirituosen**

**Aliothstrasse 40 | 4142 Münchenstein | Tel. +41 61 338 90 90 | Fax +41 61 338 90 95 | info@ullrich.ch | ullrich.ch**

# SCHAUENBURGER GOURMETMETZGETE

Inmitten eines Naturschutzgebietes liegt das wunderschöne Bad Schauenburg. Das Haus wird seit 1983 von der gleichen Familie geführt; in 2. Generation von Frau Stéphanie Häring. Louis Bovard ist die Chasselaskoryphäe aus dem Waadtland. Sein Weingut produziert seit 10 Generationen auf höchstem Niveau. Er hat gezeigt, was für ein Potential Chasselas hat, ob mit seinen alten Jahrgängen oder mit dem Versuchsrebbberg voll verschiedener Klone. Eine Metzgete mal anders, auf hohem Niveau und dazu tolle Weine.

## MENU

---

### APERERO

Taillé aux Crebons

### AMOUSE BOUCHE

Kräftige Rindsbouillon mit Armagnac verfeinert  
Mark mit Fleur de Sel auf knusprigem Baguette Brot

Sauvignon du Pays de Vaud Ribex  
2017



### 1. GANG

Traditionelles Kuttelgericht  
**ODER**

Schweinswürstchen mit karamelisierter roter Zwiebel und Kürbis, goldgelb gebratener Butterrösti

Lavaux AOC Calamin Grand Cru Ilex  
2017

### 2. GANG

In Portwein braisierter Bauernspeck auf einem «du Puy»-Linsenbett

Lavaux AOC Dezaley Grand Cru  
Médinette 2017



### 3. GANG

Blut- und Leberwurst vom Biohof begleitet von karamelisierten Braeburn-Äpfeln, Sauerkraut, mit Champagner verfeinert

Chablais AOC Aigle Cuvée Noé rouge  
2017

### 4. GANG

Pojaski an einer kräftigen Trüffelsauce  
luftiges Kartoffelpüree mit Greyerzer Doppelrahm

Lavaux AOC St. Saphorin rouge  
Cuvée Louis 2015



### DESSERT

Frischer Jura-Ziegenkäse gratiniert mit Schauenburger Honig

Köstliches Dessertbuffet speziell zubereitet von unserer Pâtisserie