



walliserkanne grächen

A-PRIORITY



P.P.
CH-3925
Grächen

DIE POST 



ziege.auster.pflaume
graham beck
brut blanc de blancs vintage

zander.curry.underberg
alheit hereafter
chenin blanc

kalb.erdnuss.yuzu
cloud bay
chardonnay marlborough

wildschwein.banane.gänseleber
penfolds
bin 2 shiraz - mataro

vanille.schokolade.speck
penfolds
bin 2 shiraz - mataro

wasserbüffel.himbeer.caramel.kürbis.
peperoni.aubergine.grapefruit
rutini
encuentro barrel blend

schokolade.sellerie.granny smith
allesverloren
cape vintage port style

geniessermenü

inkl. weinbegleitung CHF 165
ohne weinbegleitung CHF 100



crazy kitchen – dies das thema, welches uns am diesjährigen wine & dine viele fantasievolle kreationen beschert!

kennen tun wir die zutaten alle, aber die kombinationen versprechen gesprächsstoff – lasst euch überraschen von ganz vielen **geschmacksexplosionen!**

aufgrund der riesigen nachfrage, welche uns besonders «strahlen» lässt, haben wir uns entschieden, neu eine **#mittagsedition** zu lancieren – gleiches menü, gleiches rahmenprogramm!! reserviert euch einen der folgenden crazy genussmomente: **samstag, 07. dezember 18:30** oder **sonntag, 08. dezember 11:30.**

begleitet werden fräncis kreationen dieses jahr von weinen aus der **neuen welt**, welche uns mit viel herzblut vom sommelier yannick andenmatten präsentiert werden. crazy wird's auch bezüglich unseres rahmenprogramms: der **zauberkünstler jan imhof** hat ganz viel spektakel in petto.

ihr seht für spannung, spass und unterhaltung ist gesorgt.

wir freuen uns auf euch!
sara & hannes