



**Wir Krönli-Köche freuen uns, unsere lieben Frauen am  
Weihnachtsessen 2013 zu bekochen**



## **Le Menu**

**\*\***

**Apéro**

**Cozze mit Tomatensauce**

**\*\*\*\***

**Pouletsalat an Curry**

**\*\*\*\*\***

**Taglatelli mit Lachs**

**\*\*\*\*\***

**Piccata Milanese mit Safranrisotto**

**\*\*\*\*\***

**Zwetschgenschäum - Crème**

**\*\*\*\*\***

**Café**

## **Les Vins**

**Jeio Extra Dry, Proseco COC, Bisol**

**Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen DAC, Bründlmayer**

**Sempro Tempranillo, Ribera del Duero DO, Bodegas y Vinedos del Jaro**

**Trockenbeerenauslese Chardonay 1999, Elfenhof Rust**

## **Les Digéstifs**

**La Vieille Prûne "Duchesse de Montabert"**

**En Guete wünsched Eu, Elio, Geni, Kurt, Markus, Paul und Rolf**