



## Cuisinieras Menü

**Wine and Dine vom Freitag, 12. März 2010**  
**Kochstudio Uraniastrasse 16, 8001 Zürich**

### Apéros

Pumpernickel-Rondellen mit Baumnuss-Frischkäse-Mousse und Birne  
Bressaola-Rucola-Päckli mit Trüffelöl-Mozzarella-Stückli  
Rauchforellen-Mousse auf Apfelscheibe  
Zucchetti-Schiffchen mit pochiertem Lachsmousse  
Rüebli-Scheiben mit rassigem Erdnuss-Quark  
Dreifarbige Peperoni-Dreiecke mit Feta-Kräuter-Frischkäse

*George Hendry Chardonnay, Barrel fermented, Blocks 9, 19, 20 & 21, 2004*  
*Hug Cellars El Papé, 2007 (55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Syrah)*

\*\*\*

### Vorspeise

Spargel in Blätterteigherzen

*Pedroncelli Sauvignon blanc, 2006, Dry Creek Valley, East Side Vineyards*  
*George Hendry Albarino 2007, Napa Valley, Hendry Ranch*

\*\*\*

### Hauptgang Fleisch

Rindsfilet mit Rotwein-Jus, Zucchini-Wintertomaten-Türmchen  
und grüne Kartoffel-Purée-Kugel

oder

### Hauptgang vegetarisch

Mit Blattspinat gefüllte Omletten mit Gorgonzola-Backhäubchen  
und Zucchini-Wintertomaten-Türmchen

*George Hendry Cabernet Sauvignon Block 8, 2003, Napa Valley*  
*George Hendry Red Wine 2004, Napa Valley*

\*\*\*

### Käsevariationen

Brin d'Or (würziger Weichkäse) im knusprigen Strudelteig-Mantel mit Pomodori Secchi

*George Hendry, Zinfandel Block 7 2004, Napa Valley*  
*Hug Cellars, Syrah 2005, Cedar Lane Vineyard*

\*\*\*

### Dessert

Schokoladen-Soufflée

*George Hendry Primitivo 2004, Napa Valley, Hendry Block 24*  
*Rosenblum Black Muscat 2000*  
*Pedroncelli Vintage Port 'Four Grapes' 2002, Dry Creek Valley*

\*\*\*

Preis pro Person Fr. 140.— inklusive sämtliche Getränke (Wein, Mineral, Kaffee/Tee)  
Teilnehmerzahl limitiert, Anmeldungen an [degus@CaliforniaWineHug.com](mailto:degus@CaliforniaWineHug.com) bis spätestens 3.  
März 2010