



GRAND RESORT BAD RAGAZ

AOC ST. GALLEN DINNER MENÜ & WEINBEGLEITUNG

GENUSS ABEND, MITTWOCH, 5. MÄRZ 2025,
RESTAURANT ZOLLSTUBE

Blätterteig Gebäck | Rauchforellentartar

Kerner 2023 | Weingut am Steinig Tisch | Thal

Chardonnay 2021 | Weingut Schmidheiny | Heerbrugg

Geräucherter Swiss Alpine Lachs mit Gerstensalat

Kerner Jungspund «sélection famille» 2022 | Weingut am Steinig Tisch | Thal

Chardonnay EGG 2021 | Weingut Höcklistein | Rapperswil-Jona

Zweierlei vom Heidilandkalb

Geschmortes Bäckli und gebratenes Filet

Polenta Bramata und Blumenkohl mit Ei

Pinot Noir Alte Rebe «sélection famille» 2019 | Weingut am Steinig Tisch | Thal

Pinot Noir Halde unterhalb der Mauer 2019 | Weingut Schmidheiny | Heerbrugg

Käse mit Birnenbrot

Grandeza 2020 (Diolinoir, Cabernet Dorsa) | Weingut am Steinig Tisch | Thal

Merlot Paradies 2018 | Weingut Höcklistein | Rapperswil-Jona