



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Wine & Dine TICINO



28. September 2019, 18:00 Uhr

MENÜ

Kürbissalat mit Ziegenfrischkäse
im Nussmantel und Marronisuppe

Rondini gefüllt mit Aubergine
und Peperoni mit schwarzer Polenta an
Tomatenschaum (Rohschinken chips /
Mini Salsicca)

Linguinie mit Steinpilzen und würziger
Tessiner Käse (gehobelt)

Coniglio (Rückenfilet / Schenkel)
an Rosmarinjus, Safran-Risotto,
Wurzelgemüse

Farina bóna Panna cotta
und Traubensorbet mit Merlot-Grappa

CHF 125 inklusive Menü und 1dl Wein pro Gang.
In Zusammenarbeit mit Fischer Weine.



Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MWST
Preisänderungen jederzeit vorbehalten

WEINBEGLEITUNG

Terre di Gudo
Ticino Bianco DOC (Merlot)

SanZeno Moscaico Ticino bianco
(Sauvignon blanc, Chardonnay, Merlot)

Vallombrosa Ticino Merlot DOC (Merlot)

San Domenico Ticino Merlot DOC (Merlot)
Castelrotto Ticino Merlot DOC (Merlot)

Grappa del Ticino Vallombrosa
Vallombrosa Brut Rosé Vino



Grill-Restaurant **BAULÜÜT** im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum, Postfach 487, 6210 Sursee
Telefon 041 926 24 30, info@baultueet.ch, www.baultüüt.ch