

# Max Schmidheiny Foundation

Donnerstag, 4. Mai 2017

## Weine:

**Chardonnay vom Höcklistein-Jona 2013**

**Barrique, en Magnum**

Kellerei Schmidheiny

**„BALIOS“ en Magnum 2009**

**Heerbrugger Cuvée rouge**

Kellerei Schmidheiny

**„EOS“ Muscat Dessertwein 2011**

Kellerei Schmidheiny

Gaststuben zum Schössli St. Gallen

## Menu

Consommé mit  
gefüllten Frühlingsmorcheln und  
Toggenburger Frischkäse-Ruccola-Cheese-Cake

\* \* \* \* \*

Am Stück gebratenes Kalbsfilet  
auf Frühlingszwiebeln & Gemüsestreifen  
Weisser Rheintaler Spargel  
Pürree von der blauen St. Galler Kartoffel

\* \* \* \* \*

Dessert-Trio Schössli:  
Holunderblüten-Parfait aufmarinierten Erdbeeren  
Süssmostcème vom  
Helfenschwiler Beeri-Apfel  
Lauwarmes Minörli-Schoggi-Chüechli  
mit Mispelfüllung

\* \* \* \* \*

Kaffee „Max Havelaar“  
Friandises