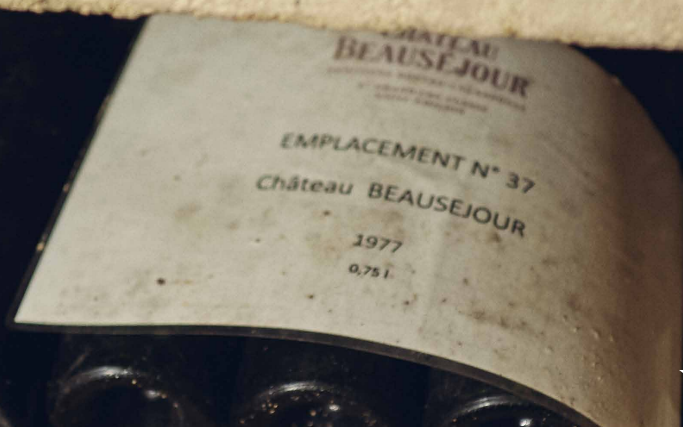

VIN & DÎNER

5. April 2025
18.30 Uhr



GRISCHA
DAS HOTEL DAVOS

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Monta Restaurant
5. April 2025
18.30 Uhr

Ein einmaliger und exklusiver Genussabend!
Geniesst die perfekte Kombination von einem Fine Dine Menü, zubereitet von Thomas Huber und seinem Team in der Showküche, gepaart mit den exzellenten Weinen von Joséphine Duffau-Lagarrosse. Sie kredenzt die Top-Jahrgänge, welche im Handel nicht mehr erhältlich sind persönlich und lässt euch an deren Geschichte teilhaben. Ein Genussabend für CHF 178 pro Person.

Wir freuen uns auf eure Reservation bis Montag, 31. März 2025.
T +41 81 414 97 97 | events@hotelgrischa.ch



Seit dem Jahr 1847 ist das Château Beausejour Duffau-Lagarrosse im Besitz der Familie Duffau-Lagarrosse. Im April 2021 wechselten die

Besitzer und gemeinsam mit Prisca Courtin führt **Joséphine Duffau-Lagarrosse** das Weingut in der 9. Generation.

Der Weinberg mit nur 6,75 Hektar wurde als Premier Grand Cru Classé klassifiziert und befindet sich an einer der bemerkenswertesten Lagen der Appellation Saint Emilion Grand Cru und wirkt wie ein Garten auf dem Kalksteinfelsen.

Jahr für Jahr bringen sie ohne Aufsehen grandiose Weine hervor.

VINS.

CROIX DE BEAUSÉJOUR 2009 et 2019

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR 2017 et 2020

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR 1955 et 2005

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR 2000 et 2010

DÎNER.

KOHLRABI CARPACCIO

Austernpilze · Bärlauch · Kerbel

MARIAGE VON SAIBLING UND JAKOBSMUSCHEL

Trüffelvinaigrette · Wildkräuter · gelbe Bete

GESCHMORTE SPANFERKELBACKE

Schmorsud · Pastinaken-Espuma · Ratatouille

ENTRECÔTE VOM CHAROLAIS RIND

Bernaise · wilder Blumenkohl · Apollo's Pommes Maxim

MOUSSE AU CHOCOLAT

ingelegte Blaubeeren · Grand Marnier Espuma
Davoser Joghurt Glace

OFFRE DE LOGEMENT.

«Vin & Dîner» inklusive Übernachtung
und Frühstücksbuffet für CHF 298 p.P.
Hier klicken und Verfügbarkeit prüfen.

Wir freuen uns auf eure Reservation.

T +41 81 414 97 97 | events@hotelgrischa.ch