



WINE & DINE - CHAMPAGNER DINNER MIT ALEXANDRE BONNET

Ein exklusives Wine & Dine mit der schönsten Aussicht über ganz Zürich. Lassen Sie Ihren Gaumen vom jüngsten Sternekoch der Schweiz 2022 - Niklas Oberhofer - verwöhnen!

epoca ZÜRICH

BY TRISTAN BRANDT

Die Still- und Schaumweine der Domaine Alexandre Bonnet in all ihren Facetten begleiten ein Feuerwerk der Sinne aus der Küche von Niklas Oberhofer, jüngstem Sternekoch der Schweiz (2022). Asiatische Einflüsse, gepaart mit den wunderbarsten, lokalen Produkten, nehmen uns auf eine fantastische, lukullische Reise mit – dies mit atemberaubender Aussicht auf den Zürichsee. Niklas Oberhofer und sein Team werden uns den Abend lang mit Grossartigem aus der Epoca-Küche verwöhnen.

INFORMATIONEN

Samstag, 4. Mai 2024, Start 19.00 Uhr
Epoca Zürich by Tristan Brandt

Menü CHF 349 inkl. Wein, Wasser & Kaffee

Reservation bis 29.04.2024:
epoca@sonnenberg-zurich.ch



DOMAINE

ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS

Kulinarischer Einstieg

Amuse Bouche

KAISERGRANAT

Tomate | Thai Basilikum | Sellerie

SIGNATURE TARTAR BY

NIKLAS OBERHOFER

Caviar | Schnittlauch | Soja-Eigelb

REH

Schwarze Topinampur | Beifus | Zwiebel

ANANAS

Langpfeffer | Kaffee | Ruchbrot

Ausklang

epoca ZÜRICH
BY TRISTAN BRANDT

**SMITH
& SMITH**

ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS