

Dine, Wine & Music

Freitag den 27. April, 18.15 Uhr.



Liebe Gäste

Nach dem grossen Erfolg vom letzten Herbst haben unsere Gäste den Wunsch geäussert, einen weiteren stimmungsvollen Abend mit uns zu verbringen. Ein Abend mit gutem Essen und ebensoguten und passenden Weinen.

Unser Küchenchef hat ein hervorragendes 6-Gang Menü für Sie zusammengestellt. Die beiden Weinspezialisten, Fischer Sursee und Rouvinez aus Sierre, werden Ihnen die passenden Weine vorstellen.

Die Jazz-Formation Indigo wird die kulinarischen Genüsse mit akkustischen Klängen ergänzen. Auf Sie wartet ein genussreicher Abend.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Team Restaurant Cayenne

Stiftung Brändi,
Restaurant Cayenne
Münsterstrasse 20, 6210 Sursee

Reservation	cayenne@braendi.ch oder 041 925 68 15
Preis	Fr. 130.–/ Person inklusive Wein und Kaffee
Beginn	von 18.15 Uhr bis ca. 23.00 Uhr.

Die Platzzahl ist begrenzt, Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben. Die Sitzplätze werden vom Veranstalter zugeteilt.

zum Aperitif

Erbsen- Minzpüree mit mariniertem Lachs
Sesambagel mit Lammfilet und Paprikacrème
Fladenbrottasche mit Safran- Hummus, Feta
und Pistazien

zum Nachtessen

Kressschaumsuppe mit knuspriger Perlhuhnbrust

Kross gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenschaum
auf Ricotta- Tortellini, Spargeln und Pinien

Zarter Kalbsrücken mit Morcheln
Kartoffel- Cappuccino
Bunte Gemüsepfanne mit Bärlauch

Auswahl von regionalen Käsespezialitäten mit hausge-
machtem Knäckebrot

Möisterer Schafmutschli mit konfiertter Zwiebel
Engelberger Sternenkäse mit Bratapfel
Bergblüemlichäs mit Früchtebrot

Frändises

Karamellisierte Schokoladencrème mit pikanter Ananas
Zitronen- Holunderblüten- Cheesecake
Joghurteistöpfchen mit pochierter Rhabarber



Stiftung Brändi
Restaurant Cayenne
Münsterstrasse 20
CH-6210 Sursee
www.braendi.ch

Gedruckt von Stiftung Brändi, AWB Rösslimatt, Tel. 041 368 22 12