

## **KÄSE AM SONNTAG**

10. Dezember 2017

Tatar von Jumis Piemonteser Rind • „Belper Knolle“ in Varianten

Pinot Rose Extra Brut, Weingut Kalkbödele

Knuspriges Ei • „Abe rot“-Mousseline • Croûtons

Weissburgunder Reserve, Weingut Kalkbödele

Zweierlei vom Milchkalb • Portweinjus • Wintergemüse •  
Gnocchi vom „dr 13.“ • schwarze Trompetenpilze

Spätburgunder Alte Rebe, Weingut Kalkbödele

Käsebuffet begleitet von Jumi

Cuvée PAUL  
(Cabernet Sauvignon, Merlot),  
Weingut Kalkbödele

Anmeldung über [restaurant@krafftbasel.ch](mailto:restaurant@krafftbasel.ch) oder Tel. 061 690 91 30  
Der Anlass findet statt am Sonntag, 10. Dezember 2017 um 18.30 Uhr  
und kostet CHF 130.– inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee