



**Wine & Dine
20. Juni 2025**

le bocage

Menu

Bocagesalat

Blattsalat | Sommergemüse | Hüttenkäse
Garlicschnittlauch

Risotto | Sommertrüffel

Cordon Bleu vom Schweizer Kalb
Jamón Ibérico | Gruyère
Pommes rissolées | Ratatouille

oder

Cordon Bleu

Kräuter | Ricotta | Samen | Brot
Pommes rissolées | Ratatouille

Sorbet | Trilogie | Früchtecoulis

CHF 125.–

(inkl. Aperitif, Wein, Mineralwasser
und Kaffee)

Wine & Dine 2025:

Sommerhafte Weingenüsse im Grünen

Geniessen Sie ein 4-Gang-Menü mit ausgesuchten Weinen aus dem Hause Siebe Dupf.

In diesem Jahr ist die Weinbegleitung auf Wunsch auch alkoholfrei möglich.

Alexander Borer, Weintechnologe und Weinfachberater der Siebe Dupf Kellerei, berät Sie gerne.

Ihre Reservationsmöglichkeiten:

Telefon: +41 61 326 77 09

E-Mail: bonjour@le-bocage.ch

Homepage: www.le-bocage.ch

Ab 18:30 Uhr wird der Aperitif serviert.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

le bocage : SIEBE
: DUPF
: WEINE
:

Restaurant le bocage
Kapellenstrasse 17
4052 Basel

T +41 61 326 77 09
bonjour@le-bocage.ch
www.le-bocage.ch