

A row of wine decanters is set on a table covered with a grey cloth. The decanters are arranged in a line, receding into the background. A large, semi-transparent green circle is overlaid on the image, partially covering the decanters. The background shows a blurred view of a restaurant interior with a window and blinds.

# Restaurant Cayenne

Ein **brändi** Betrieb

## Dine & Wine

Fr, 15. November 2024  
18.15 Uhr

# Willkommen zum Food und Wine Matching

Mit welchem Wein schmeckt ein Gericht besonders und hebt dessen Vorzüge perfekt hervor? Fabian Kohler von Fischer Weine hat Weine gesucht, die sich am Besten mit unserem Menü kombinieren lassen. Das Geschmackserlebnis präsentieren wir Ihnen gerne. Probieren Sie die edlen Tropfen gemeinsam mit unserem hervorragenden 6-Gang-Menü und lassen Sie sich von unserer Küchencrew verwöhnen.

Lassen Sie es sich gut gehen bei uns. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

In diesem Sinne: Bis bald  
Ihr Team vom Restaurant Cayenne

Stiftung Brändi  
Restaurant Cayenne  
Münsterstrasse 20, 6210 Sursee

## **Reservation**

cayenne@braendi.ch oder 041 925 68 15

## **Preis**

CHF 130.– pro Person  
inklusive Wein und Kaffee

## **Beginn**

von 18.15 Uhr bis ca. 23.30 Uhr

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



Alle Infos auch unter  
[braendi.ch/dineundwine](https://braendi.ch/dineundwine)

# Menü

## zum Aperitif

Fladenbrot mit Guacamole und Lachs  
Gedämpfte Shitake-Buns mit Karamell-Schalotten  
Linsen-Tortillas mit Mandel-Humus

## zum Nachtessen

Kürbis-Kokos-Suppe mit Crevetten-Knödel und Fenchel

\*\*\*\*

Kartoffel-Malz-Gnocchi mit Tomatenessenz, Auberginen,  
Hobelkäse und Balsamico

\*\*\*\*

Rinds-Medaillon mit Ofen-Sellerie, Kräuterseitlingen  
und Mokkaschaum

\*\*\*\*

Ziegenkäse-Pfeffer-Kuchen mit Heidelbeersenf und  
Blaukraut-Pickels

## Friandises

Schokoladen-Sternanis-Mousse mit Passionsfruchtcrème  
Apfel-Kardamon-Gelee mit Rucola-Sorbet  
Sesam-Panna cotta mit Brombeeren

# Vegetarisch

## zum Aperitif

Fladenbrot mit Guacamole und Cashewnüssen  
Gedämpfte Shitake-Buns mit Karamell-Schalotten  
Linsen-Tortillas mit Mandel-Humus

## zum Nachtessen

Kürbis-Kokos-Suppe mit Seitan und Fenchel

\*\*\*\*

Kartoffel-Malz-Gnocchi mit Tomatenessenz, Auberginen,  
Hobelkäse und Balsamico

\*\*\*\*

Ofen-Sellerie mit Kräuterseitlingen, Mokkaschaum,  
Sauerklee und Roggenbrot-Crunch

\*\*\*\*

Ziegenkäse-Pfeffer-Kuchen mit Heidelbeersenf und  
Blaukraut-Pickels

## Friandises

Schokoladen-Sternanis-Mousse mit Passionsfruchtcrème  
Apfel-Kardamon-Gelee mit Rucola-Sorbet  
Sesam-Panna cotta mit Brombeeren



Stiftung Brändi  
Restaurant Cayenne  
Münsterstrasse 20  
6210 Sursee  
[www.braendi.ch](http://www.braendi.ch)