



*A l'occasion de la **Semaine du Vin Vivant**  
Slow Food et le Chalet-des-Enfants s'unissent le 22 mars 2019  
pour vous concocter un menu à base de Presidi*

## MENU

### FURMAGIN DA CION

*Pétillant naturel de Chasselas 2018, AOC La Côte, Ville de Morges*

Salade de HARICOTS SECS du potager et sérac d'alpage  
Vinaigrette à la moutarde du moulin de Sévery  
*Müller-Thurgau en Amphore 2015, Klettgau AOC, Marcus Rüch*

### BEINWURST et FRATZE

Choucroute maison

*Rouge sans fard 2017, Château Rochefort, La Côte AOC, Ville de Lausanne*

### VACHERIN FRIBOURGEOIS AU LAIT CRU

*Poiré 2017, Cidrerie du Vulcain*

Crêpe à la FARINA BONA, MIEL D'ABEILLES NOIRES,  
glace de brebis aux NOIX DE SEVERY

Menu fr. 69.-, accord vins et cidres fr. 29.-



Presidio Slow Food®