



Schweizer Weinreise

Wir haben unser Herbstmenü mit passender Weinbegleitung für Sie zusammengestellt.

Weinbegleitung: 1dl pro Gang, insgesamt 3dl
Fr. 18.00 (zusätzlich zum Menüpreis)

Zur Suppe Weisswein

Blanc de Noir 2017

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz
Pinot Noir
Flasche: 750 ml 48.00 / pro 10 cl 6.80

Zur Terrine Rotwein

La Petite Cure AOC Lavaux 2017

Obrist, Vevey, Suisse
Pinot Noir – Gamaret – Gamay – Garanoir
Flasche: 750 ml 48.00 / pro 10 cl 6.80

Zum Wildgeschnetzelten Rotwein

Merlot "Tralcio d'Oro" DOC 2016

Fratelli Corti, Tessin, Svizzera
Merlot del Ticino
Flasche: 750 ml 53.00 / pro 10 cl 7.50

Preise pro Person in CHF



Wildmenu

Ostschweizer Kürbissuppe

Mit Rahmhäubchen garniert
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesam

Hausgemachte Hirschterrine

Serviert mit Cumberland-Sauce
Buntes Salatbouquet an Traubenvinaigrette

Wildgeschnetzelttes mit Eierschwämmli

Vom Reh und Hirsch an feiner Cognacsauce
Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren gefüllt
Hausgemachte Eierspätzli
Rotkraut mit glasierten Marroni
Rosenkohl

Marroni-Mousse

Serviert mit marinierten Zwetschgen

3-Gang-Menu Fr. 58.00

4-Gang-Menu Fr. 67.00

(inklusive 1 Limoncello am Schluss)