

Wild-Gourmetabende 8. und 9. Oktober 2021

Reichhaltige Salat- und Vorspeisenbuffets

Suppe: Kürbissuppe – am Platz serviert

Hauptgang nach Wahl

Hauptgang 1 - das Urchige: Wildschweinpfeffer, Eierspätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel.

Hauptgang 2 - das Feine: Saltimbocca vom Sikahirsch und Wildschweinkotelette, frische Eierspätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel.

Hauptgang 3 - die Wild-Fantasie: Rehspiessli mit Marc-Pflaume und Bratspeck, Rötelijus und Wildschweingeschnetzeltes wie Heinz es mag; Eierspätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel.

Dessert

Vermicelles, Rotweinbirne, Zimteis, Tiramisù und Orangenfilet mit Datteln, Rahm.

Preis pro Person (exkl. Getränke)

Mit Hauptgang 1: CHF 55.–

Mit Hauptgang 2: CHF 61.–

Mit Hauptgang 3: CHF 65.–



Weinempfehlung

Grand Cru Edelblut 2018, Pinot noir Tergerfelden AOC Aargau
13.5% Vol

Flasche à 75cl CHF 51.–

Rätschelloo 2019, Pinot noir, Diolinoir, Garanoir, Gamaret Tergerfelden AOC Aargau
14.8% Vol.

1 dl CHF 7.50

Flasche à 75cl CHF 47.–