

Dianamenu vom 20. September 2019

Le Menu:

„Amuse Bouche“

*Wildschweinrohschinken, Wildsalami,
Rothirsch Trockenfleisch, Gamssalsitz, Hirschschnitzling*

*Gams-Carpaccio und Rothirschtatar
Toast & Butter*

Steinpilzsuppe mit Wildschweinklösschen

*„Rothirschgeschnetztes Stroganoff“
im Reisring serviert*

*Rehrücken „Baden Baden“
Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze*

Dessertteller „Diana“

Süssmoscht Creme, Vermicelle, Bayles-Mousse-au Chocolat

Start 19.30 UHR

Les Vins:

*VOLGAZ Vin mousseux sec Suisse
101204 Schweiz*

*Aigle Chablais AOC Cave Noé
101989 Waadt Schweiz*

*Syrah du Valais AOC Cave Valcombe SA
101566 Wallis Schweiz*

*Château La Couronne Grand Cru Classé, Mähler-Besse 2010
100305(Magnum) Bordeaux Frankreich*

*Pineau des Charentes AOC
100311 Frankreich*

Kosten Pro Person inkl. Wein 122.50 CHF