

*Weidmannsheilmenu vom 22. November 2019*

*Le Menu:*

*„Amuse Bouche“*

*Wildschweinrohschinken, Wildsalami,  
Hirschtrockenfleisch, Gamssalsitz, Hirschschübling*

\*\*\*\*\*

*Sikahirsch-Terrine und Rothirschpastete  
Toast & Butter*

\*\*\*\*\*

*Rehkraftbrühe mit Gemüsestreifen*

\*\*\*\*\*

*„Gamsgeschnetzeltes mit Pifferlingen“  
Schupfnudeln*

\*\*\*\*\*

*Rothirsch-Entrecote Sauce Bearnaise  
Pommes Williams, Gemüse, Frucht und Pilze*

\*\*\*\*\*

*Dessertteller*

*Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtparfait*

*Start 19.30 UHR*

*Les Vins:*

*Cava Reserva Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut  
100654 Spanien*

*Relais Blanc, Piemont Sauvignon blanc DOC BAVA Cocconata  
100368 Italien*

*Cornalin du Valais AOC Cave Valcombe SA  
102140 Wallis Schweiz*

*Ripasso Valpolicella DOC Cantina Zeni  
100440 (Magnum) Italien*

*Mater Terra Passito Salento Apollonio Casa Vinicola  
100403 Italien*

**Kosten Pro Person inkl. Wein 119.50 CHF**