

Hubertusmenu vom 6. Dezember 2019

Le Menu:

„Amuse Bouche“

*Wildschweinrohschinken, Wildsalami,
Hirschtrockenfleisch, Gamssalsitz, Hirschschübling*

Rothirsch-Carpaccio und Rehtatar

Toast & Butter

Rehkraftbrühe mit Sherry

Wildschwein-Bami-Goreng

Basmatireis

Gamsrücken

Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze

Dessertteller „Diana“

Gebrannte Creme, Mousse au chocolat, Apfelstrudel

Les Vins:

*Prosecco Extra Dry DOC Treviso Società Agricola Ca di Rajo
100637 Italien*

*Pinot Grigio Terre dei Chieti IGP Cera Classic Wines Casoli
101947 Italien*

*Santenay AOC Clos des Gatsulards Domaine Gagey Louis Jadot
100290 Burgund Frankreich*

*Chasse-Spleen Cru Bourgeois
100207 Bordeaux Frankreich*

*Barolo Chinato Cocchi Bava Cocconato
100343 Piemont Italien*

Start 19.30 UHR

Kosten Pro Person inkl. Wein 118.50 CHF