

WINE & DINE

Freitag, 13. November und Samstag, 21. November · 19 Uhr



Wildpastete mit Cumberland sauce,
begleitet von Nüsslersalat an Hagebuttensvinaigrette,
garniert mit gebratenen Pfifferlingen

Marciel




Chardonnay-Schaumsuppe
mit Rahmhaube und einem Kürbisravioli

Chardonnay



Gebratene Rehschnitzel
Schalotten-Hommage-Jus
Hausgemachte Spätzli, Rotkohl und Rosenkohl
Preiselbeerapfel und glasierte Maroni

*Hommage
Humagne Rouge*

Jägerpech 
Hausgemachte Spätzli, Schalotten-Hommage-Jus
Rotkohl und Rosenkohl
Preiselbeerapfel und glasierte Maroni

*Hommage
Humagne Rouge*



Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott

Leuca fortis



Menu inklusive Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

99