



WILD & WINE MENÜ

VORSPEISE

MARRONICREMESUPPE

mit Trüffel

—

HAUPTGANG

GEGRILLTES REH-ENTRECÔTE 200G

mit Preiselbeerjus und Süsskartoffelstock

—

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Zwetschge und Cacaonibs

79 p.P.

WEINBEGLEITUNG

zu jedem Gang ein fein abgestimmtes Glas



Prosecco oder Stange

Chardonnay «Zürichsee» - Weinbau Kümin, Freienbach

Pinot Noir «Rosenberg» - Weinbau Kümin, Freienbach

Vin Santo del Chianti DOC - Sensi, Toskana, Italien

35 p.P.

WILDKARTE

VORSPEISEN

RANDEN-CARPACCIO

mit Ziegenkäse, Birne und Baumnuss

21

MARRONICREMESUPPE

mit Trüffel

16

—

HAUPTGÄNGE

GEGRILLTES REH-ENTRECÔTE 200G

mit Spätzli und Kürbisspalten

56

GEGRILLTES HIRSCH-ENTRECÔTE 200G

mit Süsskartoffelstock und Kürbisspalten

56

HIRSCHPFEFFER

mit Spätzli und Rotkraut

32

—

DESSERTS

ZIMTPARFAIT

mit Apfel und Haselnuss

14.5

MARRONI-PANNA COTTA

mit Portwein-Feigen

13.5

