

Sommerjagd- Menü

Aus Wald, Wasser und Wiese

1. Weisse Tomaten-Suppe

mit Tomaten-Chutney
und einer Wild-Frühlingsrolle

2. Geräucherte Forellenfilets-Variation

mit Melonen und Mais

3. Ziegenkäse-Mousse mit Apfel

Apfel-Chutney
dazu eine Rosmarin Buchtel

4. Reh im Rohschinkenmantel

mit Zwiebel-Confit
geräucherte Kartoffel-Kreation

oder

4. Zanderfilet «Wildschweinspeck»

mit Mediterranem-Gemüse
Rosmarin-Laugen-Galetten

5. Käse Auswahl

6. Dessertüberraschung

Mit Weinbegleitung

Schwarz-Weiss

Schwarz, Freienstein

Gelber Muskateller

Polz, Österreich

Malvoisie AOC

Cave St. Pierre, Wallis

Cabernet Franc

My Wyn, Süd-Afrika

Gewürztraminer

Schloss Teufen

Inkiostro DOC

Abruzzen, Italien

Sioneta

Mallorca, Spanien

Menü Komplet:

Fr. 112.00

Mit Weinbegleitung/ Mit Alkohol freier Begleitung:

Fr. 142.00/132.00

Menü kurz: Gänge 1,2,4,5 oder 6

Fr. 89.00

Mit Weinbegleitung kurz/ Mit Alkohol freier Begleitung: Fr. 117.00/107.00