



31. OKTOBER 2024
WINE & DINE

Start 18.30 Uhr



AMUSE BOUCHE

GANG 1

Wildschweinpastete mit Eierschwämmli
Vegi | Gemüsepastete mit Eierschwämmli

GANG 2

Feigen Tarte Tatin mit Ziegenkäse und
Senf-Honig-Estragon-Sauce

HAUPTGANG

Rehfilet, Rotweinreduktion, Frittierter Kürbis,
Blauschimmelkäse, Feigenkompott, Bio Saisongemüse
Vegi | Gebratener Seitan, Rotweinreduktion, Frittierter Kürbis
Blauschimmelkäse, Feigenkompott, Bio Saisongemüse

DESSERT

Apfel-Crumble, Marronicrème, Karamell
mit gesalzener Butter, Meringue

Menu komplett inkl. Weinbegleitung
und Mineralwasser

CHF 144.-

