

# WILDES HERBST- GOURMET-MENÜ

Rehterrine mit Portweinkirschen  
Salatbouquet, Brioche

\*\*\*

Pilz-Cappuccino mit Herbsttrüffel

\*\*\*

Sautiertes Rehschnitzel mit Wildrahm-Preiselbeersauce  
Wildbeilage und Wildgarnitur

\*\*\*

Käsevariation auf dem Teller

\*\*\*

Baumnessküchlein mit Preiselbeer-Joghurt-Glace  
und Kaki-Chutney

\*\*\*

## Wildbeilage:

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und **Wildgarnitur** bestehend aus Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne und Absinth-Trauben.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.




Fleisch- und Fischdeklaration:  
Rehterrine (Belgien), Reh (Österreich)

---

2 Gang Menü	57	Weinbegleitung	19
3 Gang Menü	63	Weinbegleitung	24
4 Gang Menü	72	Weinbegleitung	32
5 Gang Menü	80	Weinbegleitung	40

---

## PASSENDE WEINE ZUM MENÜ

W	Vila nova Alvarinho VR Minho 2019/20		
	Alvarinho, Minho, Iberische Halbinsel, Casa de vila Nova		
	1 dl / 6.80	7.5 dl / 44.00	
W	Malanser Chardonnay AOC 2018/20		
	Chardonnay, Bündner Herrschaft (Malans), Peter Wegelin		
	1 dl / 9.80	7.5 dl / 69.00	
R	Malanser Blauburgunder AOC 2018/19		
	Blauburgunder, Bündner Herrschaft (Malans), Peter Wegelin		
	1 dl / 8.10	7.5 dl / 55.00	