

## Wild Degustations Menu

**Fasanen- und Hasen Terrine**  
wildes Beeren-Chutney



**Honig-Met Suppe mit Gerste**  
Rauchsalz-Bretzel & frittiertes Hopfen



**Seehecht Filet im Thymianöl**  
Auberginen-Quinoa Sockel



**Hirsch Entrecôte**  
Schwarzer Holunder & Berberitzen Extrakt  
Haselnuss-Spätzli  
buntes Herbstgemüse



**Rohmilch Käse**  
mit Whisky-Zwetschgen



**Dörrzwetschgen Terrine mit Haselnuss**  
Bergwachholder Gin-Glacé



Menu komplett Fr. 95.00  
5 Gänge Fr. 85.00  
4 Gänge Fr. 75.00

### Wein Empfehlungen

Rési, Mario Chanton, Visp, weisse Rarität	2014	Fr. 55.00
Merlot Castanar Riserva, Roberto Ferrari, Stabio TI	2009	Fr. 65.00
Barolo, Diego Pressenda, Monforte d'Alba	2012	Fr. 65.00
Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe	2009	Fr. 75.00

*alles Wild aus der Innerschweiz und dem schönen Aargau  
Rindsfilet Irländer Foyle Beef und Schweizer Prime Beef  
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau*