

Wild Degustations Menu



**Steinbock-Rillette mit Trüffeln
auf Pilz-Salpicon**



**Wild-Kraftbrühe
Hirschleber Klösschen**



**Fisch-Dialog aus Meer & See
Seelachs & Rauchforelle**



**Rehschnitzel
schwarzer Holunder & Berberitzen Extrakt
Haselnuss-Spätzli
buntes Herbstgemüse**



**Rohmilch Käse
Portwein-Dörrfeigen**



**Hagenbutten Schaumgefrorenes
Zwetschgen-Flambé**



Menu komplett Fr. 99.00
5 Gänge Fr. 85.00
4 Gänge Fr. 78.00

Wein Empfehlungen

Gwäss, Mario Chanton, Visp, weisse Rarität	2014	Fr. 55.00
Merlot Riserva, Bella Cima, Ferrari Stabio	2013	Fr. 65.00
Barolo, Diego Pressenda, Monforte d'Alba	2012	Fr. 65.00
Château Meyney, Saint-Estèphe	2008	Fr. 85.00

Rindsfilet Schweizer Prime Beef, Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau.

Lamm Neuseeland & z.T. auch Aargau, Kapaun Frankreich.

Betr. Allergien und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Fachpersonal. (Gluten, Lactose etc.)