

## Hubertusmenu vom 2. November 2018

Le Menu:

„Amuse Bouche“

*Wildschweinrohschinken, Wildsalami,  
Gamssalsitz, Hirschschübling*

\*\*\*

*Sika-Hirsch-Pastete mit Sauce Cumberland  
Toast & Butter*

\*\*\*

*Rehkraftbrühe mit Eierstich*

\*\*\*

*Rothirschkalbgeschnetzeltes  
mit Pfifferlingen Wildreismix*

\*\*\*

*Rehrücken „Baden Baden“*

*Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze*

\*\*\*

*Dessertteller „Diana“*

*Vermicelle, Rotweinzwetschgen, Zimtparfait*

Start 19.30 UHR

Les Vins:

*Prosecco DOCG Valdobbiadene Ca' di Rajo*  
570237

*Johannisberg du Valais AOC*  
525717

*Bardolino DOCG Superiore Classico Cantina Zeni*  
547967

*Don Reqa Cuvee Limited Release*  
567787

*Mater Terra Passito Salento IGT Apollonio Casa Vinicola*  
546747

**Kosten Pro Person inkl. Wein 104.50 CHF**