

Hubertusmenu vom 7. Dezember 2018

Le Menu:

„Amuse Bouche“

Wildschweinrohschinken, Wildsalami,
Gamssalsitz, Hirschschübling

Rothirsch-Carpaccio und Rehtatar

Toast & Butter

Rehkraftbrühe mit Sherry

Damhirschgeschnetzeltes
im Blätterteigpastetli

Sikahirschrücken

Spätzli, Gemüse, Frucht und Pilze

Dessertteller „Diana“

Gebrannte Creme, Mousse au chocolat, Apfelstrudel

Les Vins:

Cava Reserva Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut
579587

Sancerre AOC Domaine du Nozay
530657

Cornalin du Valais AOC Cave Valcombe SA
525747

Château La Couronne Grand Cru Classé, Mähler-Besse 2010
538838 (Magnum)

Pineau des Charentes AOC
539107

Kosten Pro Person inkl. Wein 108.50 CHF

Start 19.30 UHR