

„Wild und Wein am Rhein“-Festivalmenu

Gebeizter Swiss Alpine-Lachs mit Zweierlei vom Kürbis und
Crème vom Nüsslisalat

Strada Millésimé Brut, Rimuss & Strada, Hallau

ODER

Bianco Porticello 2019, Tenuta di Castellaro, Lipari/Sizilien

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Rosmarinschaum und Speckchip

8 Weiss Chardonnay Barrique 2017, WeinStamm, Thayingen

ODER

Langhe Arneis 2019, Broccardo, Piemont

Zweierlei vom Hirsch (Ragout und Rücken) an einem Cranberry-Jus,
Rosenkohlblätter, Rüben und Briocheknödel

Hedinger Vision 2015, Weingut Hedinger, Wilchingen

ODER

Nero Ossidiana 2016, Tenuta di Castellaro, Lipari/Sizilien

Hausgemachtes Tannenhonig-Parfait mit Bier-Gelee,
eingelegtem Apfel und Krokant

Muscaris 2019, Weingut Stoll, Osterfingen

ODER

Recioto di Soave «Nettare di Bacco» 2017, Monte Tondo, Veneto

Menu inkl. Wein: CHF 115.–

Menu ohne Wein: CHF 95.–