

## „Wild und Wein am Rhein“-Festivalmenu

Carpaccio vom gebeizten Hirschentrecôte, gebratene Waldpilze, schwarze Baumnüsse

Graf von Spiegelberg Federweiss, 2020, Rimuss & Strada, Hallau

ODER

Neno, 2019, Viña Somoza, Valdeorras, Galizien

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Taubenbrust an Traubenjus, Waldstaude, rote Beete, Rosenkohlblätter

Muscaris, 2019, Weingut Stoll, Osterfingen

ODER

Via XVIII, 2019, Viña Somoza, Valdeorras, Galizien

\*\*\*\*\*

Zweierlei vom heimischen Reh, Kardamom-Karotten, Schwarzwurzel, Kartoffelrösti

Malbec, 2017, Wein Stamm, Thayngen

ODER

Meryos Reserva, 2017, Finca Meryos, Ribera del Duero

\*\*\*\*\*

Variation von Kürbis und Avocado: Sorbet, Knusperschnitte, Erde

Espuma Grand Vin Mousseux Rosé, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

ODER

Dulce, 2020, Ramon Ramos, Toro

\*\*\*\*\*

**Menu inkl. Wein: CHF 125.–**

**Menu ohne Wein: CHF 98.–**