

Rheinmühle

- 1** Waldorfsalat 2.0
mit zartem Wildschweinschinken
Blanc de Noir, 2023, Weingut Christen, Wilchingen / oder /
Panorama Blanc, 2022, Bastide du Claux, Luberon/Provence
- 2** Coq au Vin von der Wachtel
mit Schmorgemüse und Süsskartoffel
Cabernet Malbec, 2022, Weingut Stoll, Osterfingen / oder /
Ici et maintenant (Malbec), 2023, Château Ponzac, Cahors
- 3** Zarter Rücken und Boeuf Bourguignon vom Hirsch
mit Wirsing-Roulade und Kartoffel-Trüffel-Püree
Quintessenz, 2019, GVS Weinkellerei, Schaffhausen / oder /
Terres Mêlées, 2017, La Font des Ormes, Pézenas/Languedoc
- 4** Tarte Tatin von der Birne
mit Tonkabohnen-Glacé und Crème double
Dulcedo Grandis, 2003, Wunderstaa, Hallau / oder /
Gewürztraminer Grand Cru Muehlfors Spätlese, 2018,
Domaine Eblin-Fuchs, Elsass



4-Gänge-Menü ohne/mit Wein: **CHF 105.- / CHF 135.-**

Reservation:
052 625 25 50

