



SOMMERLUST

## WILD & WEIN MENÜ

### «Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

---

**Randen-Carpaccio**, geröstete Nüsse, Shiso, Balsamico, Mandarinen-Sorbet  
*Riesling-Silvaner 2019, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen*  
*oder Ninfa del Nera, Grechetto, Malvasia, Trebbiano Toscano, 2018, Annesanti,*  
*Umbrien, Italien DOCG*

---

### **Pfifferlings-Knödel**,

Landjäger-Jus, Nuss-Crumble  
*Klettgau, Pinot Noir, 2019, Markus Ruch, Neunkirch, AOC Schaffhausen*  
*oder Salto del Cieco, Merlot, 2018, Annesanti, Umbrien, Italien DOCG*

---

### **Luma Hirschkalbs-Medaillon & zartes Wildschwein-Bäggli**

Karottenpüree, Röstzwiebeln, Schnittlauch-Crunch, Quarkspätzli  
*Schellenweg, Pinot Noir, 2018, Rimuss & Strada Wein, Hallau, AOC Schaffhausen*  
*oder Pitis, Syrah, 2014, Tenuta La Fralluca, Toscana, Italien DOCG*

---

### **Kürbistarte**, Vanilleglace, Kürbiskernöl, Kürbiskernen oder

**Familie MAXX:** der Freche, der Scharfe, der Edle in drei Käse- Texturen  
mit Feigen-Nussbrot  
*Muscaris, 2019, Weingut Stoll, Osterfingen, AOC Schaffhausen*  
*oder Suppriscola, Barbera, 2018, Annesanti, Umbrien, Italien DOCG*

---

- Menü ohne Wein: CHF 95.–
  - Menü mit Wein\*: CHF 115.–
- \*1dl Wein pro Gang



SOMMERLUST

## PLANT BASED HERBST & WEIN MENÜ

### «Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

---

**Gebackener Sellerie**, geräuchertes Selleriepüree, Vegi-Jus, spanischer Mais  
*Riesling-Silvaner 2019, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen, AOC Schaffhausen*  
*oder Ninfa del Nera, Grechetto, Malvasia, Trebbiano Toscano, 2018, Annesanti,*  
*Umbrien, Italien DOCG*

---

### **Butternusskürbis vom Holzkohlegrill**,

Kürbis-Vanillesorbet, Kürbiskernen, Kürbisreduktion, Kürbiskernöl  
*Klettgau, Pinot Noir, 2019, Markus Ruch, Neunkirch, AOC Schaffhausen*  
*oder Salto del Cieco, Merlot, 2018, Annesanti, Umbrien, Italien DOCG*

---

### **Bao Bun**

Sauerkraut, geräucherte Mandeln, Röstzwiebeln, Rotkrautsauce  
*Schellenweg, Pinot Noir, 2018, Rimuss & Strada Wein, Hallau, AOC Schaffhausen*  
*oder Pitis, Syrah, 2014, Tenuta La Fralluca, Toscana, Italien DOCG*

---

### **Bratapfel-Sorbet**, Zimt-Crunch, Granny Smith-Gel

*Muscaris, 2019, Weingut Stoll, Osterfingen, AOC Schaffhausen*  
*oder Suppriscola, Barbera, 2018, Annesanti, Umbrien, Italien DOCG*

---

- Menü ohne Wein: CHF 95.–
  - Menü mit Wein\*: CHF 115.–
- \*1dl Wein pro Gang