



SOMMERLUST

WILD & WEIN MENÜ

Wildes Küchendebüt / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Hausgemachtes Sauerteigbrot und Sommerlustbutter

*Verdejo Tres Pilares 2019, Bodega Tres Pilares, Rueda, oder,
Promesa 2020, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Kalbszunge, Rotkraut, Cikorino Rosso, Sonnenblumenkerne

*Albillo Real 2018, 4 Monos, Madrid, oder,
Mesablanc 2020, Weingut 8247 & Besson Strasser, Uhwiesen*

Kürbissuppe, Sanddorn, Perlzwiebel

*Viña Somoza 2017, «Via XVIII», Galizien, oder,
Mesarone 2018, Guido Lenz, Uesslingen*

Offenes Raviolo, Wildschweinbrasato, Wirz

*GR-10 2018, 4 Monos, Madrid, oder,
Pinot Noir Barrique 2019, Weingut Aagne, Hallau*

Entrecôte vom Luma Hirschkalb, Pfifferlinge, Schwarzwurzel,

Quarkspätzli, Wacholderjus

*Ava Vi Selecció 2017, Bodega Ava Vi, Mallorca, oder,
Cabernet Dorsa Réserve 2018, GUS Weinkellerei/ Schaffhausen*

Époisses, Kartoffel, Feige, Schlorziflade

*Dulce 2020, Ramon Ramos, Toro, oder,
Muscaris 2020, Weingut Stoll, Osterfingen*

Felchlin Maracaibo, Sauerkirsche, Joghurt, Dill

*Dulc e 2020, Ramon Ramos, Toro, oder
Muscaris 2020, Weingut Stoll, Osterfingen*

Friandise

• 4 Gänge: CHF 98.– / 5 Gänge: CHF 118.– / 6 Gänge: CHF 128.– / 7 Gänge: CHF 148.–

Weinbegleitung (1dl pro Gang):

• 4 Gänge: CHF 30.– / 5 Gänge: CHF 45.– / 6 Gänge: CHF 55.– / 7 Gänge: CHF 65.–



SOMMERLUST

VEGETARISCHES HERBST MENÜ

Wildes Küchendebüt / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Hausgemachtes Sauerteigbrot und Sommerlustbutter

*Verdejo Tres Pilares 2019, Bodega Tres Pilares, Rueda, oder,
Promesa 2020, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

Blumenkohl, Randen, Haselnuss, Schnittlauch

*Albillo Real 2018, 4 Monos, Madrid, oder,
Mesablanc 2020, Weingut 8247 & Besson Strasser, Uhwiesen*

Kürbissuppe, Sanddorn, Perlzwiebel

*Viña Somoza 2017, «Via XVIII», Galizien, oder,
Mesarone 2018, Guido Lenz, Uesslingen*

Offenes Raviolo, Edelpilze, Hüttenkäse

*GR-10 2018, 4 Monos, Madrid, oder,
Pinot Noir Barrique 2019, Weingut Aagne, Hallau*

Selleriemedaillon,

Apfel, Quitte, Ei, Quarkspätzli

*Ava Vi Selecció 2017, Bodega Ava Vi, Mallorca, oder,
Cabernet Dorsa Réserve 2018, GUS Weinkellerei/ Schaffhausen*

Époisses, Kartoffel, Feige, Schlorziflade

*Dulce 2020, Ramon Ramos, Toro, oder,
Muscaris 2020, Weingut Stoll, Osterfingen*

Verrückte Rüeblitorte

*Dulc e 2020, Ramon Ramos, Toro, oder
Muscaris 2020, Weingut Stoll, Osterfingen*

Friandise

• 4 Gänge: CHF 98.– / 5 Gänge: CHF 118.– / 6 Gänge: CHF 128.– / 7 Gänge: CHF 148.–

Weinbegleitung (1dl pro Gang):

• 4 Gänge: CHF 30.– / 5 Gänge: CHF 45.– / 6 Gänge: CHF 55.– / 7 Gänge: CHF 65.–