



VILLA SOMMERLUST

## HERBST-MENÜ «WILD & WEIN»

**Herbstliches Küchendebü** / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

*Promesa, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

*Espumante Rosé Brut Nature (Méthode Champenoise), De Sousa, Bairrada, Portugal*

**Carpaccio vom hausgemachten Entenschinken**, Sellerie, Wildkäuter, Haselnuss

*Mesablanc, 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

*Alvarinho, 2022, Casa de Vila Nova, Vinho Verde, Portugal*

**Crèmi**ge Suppe vom Hokkaidokürbis, Sanddorn, Perlzwiebel, Vanille

*Sauvignon Blanc, 2021, Wunderstaa Wein, Hallau*

*Branco Reserva, 2021, L'U Alentejo, Alentejo, Portugal*

**Signature Brioche**, Ribelmaishuhn, Schnittlauch, Nussbutter

*Pinot Noir Rheinhalde, 2021, GUS Weinkellerei, Schaffhausen*

*L'U tinto, 2019, L'U (Lobo de Vasconcellos), Alentejo, Portugal*

**Butterzartes Hirschkalb von Luma**, Maniok, Rosenkohl, Quarkspätzli, Jus

*Magistral, 2019, Rimuss & Strada Wein AG, Hallau*

*Grande Reserva, 2019, Quinta da Oliveirinha, Douro, Portugal*

**Goldkugel**, Epoisses, Marroni, Quitte

*Irma la Douce, Aagne Weingut, Hallau*

*Porto 10 Years Old White, Quinta da Gaivosa, Douro, Portugal*

**Baba au Rhum**, Preiselbeere, Tanne, Orange

*Rubino, Trotte Löhningen*

*L'BU (Late Bottled Vintage), Morgadio da Calcada by Niepoort, Douro, Portugal*

**Friandise**

• 4 Gänge: CHF 98.– / 5 Gänge: CHF 125.– / 6 Gänge: CHF 145.– / 7 Gänge: CHF 165.–

Weinbegleitung (1dl pro Gang):

• 4 Gänge: CHF 37.– / 5 Gänge: CHF 50.– / 6 Gänge: CHF 60.– / 7 Gänge: CHF 70.–

Sie können gerne zwischen beiden Menüs «crossover» die Gänge zusammenstellen.

Gang eins ist immer das Küchendebü.



VILLA SOMMERLUST

## HERBST-MENÜ «WILD & WEIN» VEGETARISCH

**Herbstliches Küchendebü** / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

*Promesa, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

*Espumante Rosé Brut Nature (Méthode Champenoise), De Sousa, Bairrada, Portugal*

**Rande**, Purple Curry, Aioli, Shiso

*Mesablanc, 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

*Alvarinho, 2022, Casa de Vila Nova, Vinho Verde, Portugal*

**Crèmi**ge Suppe vom Hokkaidokürbis, Sanddorn, Perlzwiebel, Vanille

*Sauvignon Blanc, 2021, Wunderstaa Wein, Hallau*

*Branco Reserva, 2021, L'U Alentejo, Alentejo, Portugal*

**Onsen-Ei**, Japanknolle, Pfifferlinge

*Pinot Noir Rheinhalde, 2021, GUS Weinkellerei, Schaffhausen*

*L'U tinto, 2019, L'U (Lobo de Vasconcellos), Alentejo, Portugal*

**Kräuterseitling**, Buttermilch, Schnittlauch, Umami, Pommes Parisienne

*Magistral, 2019, Rimuss & Strada Wein AG, Hallau*

*Grande Reserva, 2019, Quinta da Oliveirinha, Douro, Portugal*

**Goldkugel**, Epoisses, Marroni, Quitte

*Irma la Douce, Aagne Weingut, Hallau*

*Porto 10 Years Old White, Quinta da Gaivosa, Douro, Portugal*

**Banane**, Petersilie, Topinambur

*Rubino, Trotte Löhningen*

*L'BU (Late Bottled Vintage), Morgadio da Calcada by Niepoort, Douro, Portugal*

**Friandise**

• 4 Gänge: CHF 98.– / 5 Gänge: CHF 125.– / 6 Gänge: CHF 145.– / 7 Gänge: CHF 165.–

Weinbegleitung (1dl pro Gang):

• 4 Gänge: CHF 37.– / 5 Gänge: CHF 50.– / 6 Gänge: CHF 60.– / 7 Gänge: CHF 70.–

Sie können gerne zwischen beiden Menüs «crossover» die Gänge zusammenstellen.

Gang eins ist immer das Küchendebü.

**FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION**

Rind: Australien (kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein),  
Geflügel: Schweiz, Wild: Schweiz/DE, Fisch: Schweiz/Atlantik

Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden.