

Zwei schöne Rotweine passend zum Wild!

Humagne Rouge AOC
Jörg und Damian Seewer, Leukersonne

CHF48.00/75cl

Dieses Spitzensortiment von Provins ist der perfekte Ausdruck der reichen Vielfalt des Walliser Terroirs und einer meisterhaften Weinbereitung. Die 1973 kreierte Linie Maître de Chais verkörpert die drei fundamentalen Werte des Hauses: Tradition, Know-How und Innovation. Die Weine dieses Sortiments stammen alle aus besten, mit grosser Sorgfalt ausgewählten Parzellen, auf denen jede Rebsorte ihre grundlegenden Qualitäten offenbaren kann.

Merlot Grand Cru
Domaine de Marcy

CHF 55.00/75cl

Am Gaumen kräftig und vollmundig mit wunderbaren Cassisaromen. Ein exellenter Merlot von Roland Locher, der sein Terroirs perfekt widerspiegelt.

Vorspeisenvariation

Nüssler Salat mit Speck und Ei
Gemischter Salat

Vorspeisenvariation zum Probieren
(Wildhackbraten, Hirsch-Kürbis-Terrine, Kürbissuppe,
lauwarmes Wildschweinfilet auf Toast, Hirschleber
Pastetli mit Eierschwämmli)

Sie wählen aus diesen Hauptgängen

Rehpfeffer vom Emmental
Rehschnitzel aus dem Emmental
Hirschgeschnetztes aus Rüderswil

Alles serviert mit reichhaltigen Wildbeilagen,
hausgemachten Spätzli und bis genug!

Dessert

Herbstliche Dessertvariationen
(Vermicelles, Kürbiskuchen, Rotweinzwetschgen mit
Zimtglace, Gebrannte Creme)