

Wild & Wein

27. September – 17. November 2024

**Salat vom Butternusskürbis mit gebratenen Pilzen
Randen Baumnuss Dressing und gebackenem Steinpilzravioli**

SAINT-JOSEPH BIANC BIO 2022 Rhône Nord
Roussane

Souvignier Gris BIO 2023 Weingut Stoll, Osterfingen

**Rotkrautcremesuppe
mit Apfel Chutney und glasierten Maroni**

EBLIN-FUCHS DEMETER 2022 Elsass
Gewürztraminer

Weisse Cuvée 2023 Weingut Lindenhof, Osterfingen

„Zweierlei vom Wild“

**Rosa gegartes Hirsch Entrecôte und geschmortes Wildschwein Bäggli
Wildrahmsauce hausgemachte Urdinkel Spätzli
und ein herbstliches Gemüsebouquet**

COLLINE DE L`HIRONDELLE BIO 2019 Languedoc
Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan

Alte Reben Eisenhalde 2022 GVS, Schaffhausen

Herbst Variation

Quittenküchlein, Apfelsorbet, Rotweibirne und karamellierte Nüsse

DOMAINE DE L`AUMONIER DEMETER Loire
Chenin Blanc,

Dessertwein Weingut Christen, Wilchingen

Alle Gänge sind auch einzeln erhältlich.
Das komplette Menü ist mittags bis 13 Uhr, abends bis 20:30 Uhr verfügbar.

4 Gang Menü mit Wein 140.-

4 Gang Menü ohne Wein 110.-