

WILLKOMMEN ZUM APERO

Champagner rosé

Petite Arvine

Schöne hellgelbe Farbe. Intensiv, blumiges Bukett mit charakteristischen Zitrusnoten. Am Gaumen reintönig, mit ausgeprägten Aromen und nachhaltiger Säure.

Obac

Leuchtendes, jugendliches Rot. Jungfruchtig im Duft, viel rote Beeren, Rhabarberkompott, Blütenduft und etwas Caramel. Schöne Balance von Dichte und nicht zu üppiger Fülle, viel Frische, saftig, leicht herbes Tannin, viel Fruchtextrakt. Ein knackiger, robuster und subjektiv nicht zu schwerer Roter.

Le Serre Nuove IGT

Intensiv rubinrot in der Farbe. Der Le Serre Nuove offenbart ohne Scheu einen eindeutigen und grosszügigen aromatischen Ausdruck, geprägt von Noten reifer roter Früchte. Den Gaumen füllt er weich, rund und festlich umhüllend. Gleichzeitig jedoch vollmund und gehaltvoll.

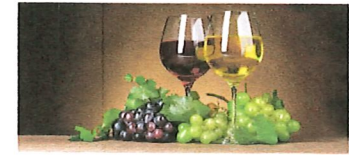
Morca Borja al Campo DO

Im Gaumen präsentiert sich der Morca Wein mit einer beeindruckenden Fülle und Weichheit, die das Ergebnis von meisterhafter Vinifikation ist. Die Präsenz von reichhaltigem Fruchtextrakt verleiht ihm eine besondere Dimension, während die feinkörnige Struktur eine wunderbare Textur schafft.

Sauternes

Leuchtendes Goldgelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes frisch gekochtes Birnen Mark, Mirabellentarte und Renekloden Kompott. Im zweiten Ansatz Akazienhonig, Biskuit und eingelegte Kumquats. Am vielschichtigen Gaumen mit öliger Textur, tiefgründiger Extraktfülle und einer magischen Rasse die den Körper wie auf einem Luftkissenboot über die Zunge schweben lässt. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk mit Mango, Passionsfrucht und Litschi.

WILD  AND



MENU

Hirschtatar auf einem scharfen Gemüsebett

*

Knusprig gebratenes Parisette mit einer Pestokruste
Büffelmozzarella mit Dörraprikosen und
gehobeltem Hirschtrockenfleisch

*

Randensuppe mit Gin und einem Wachtelei

*

Hirsch-Ossobucco auf Trüffeltortellini
mit Preiselbeer-Choco-Balsamicosauce

*

Hasenfilet in einer Crunch-Panade
auf marinierten Kürbistäbli

*

Zwetschgensorbet mit Grand Marnier

*

Rehrücken rosa gebraten auf sautierten Steinpilzen

Wildrahmsauce mit Cognac

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni

Apfel mit Preiselbeeren

*

Vacherin Mont-d'Or mit marinierten Zwetschgen

**

Preiselbeerparfait mit Vermicelles und Fior di Latte