

Wildabend

9. Oktober 2025

um 18.00 Uhr

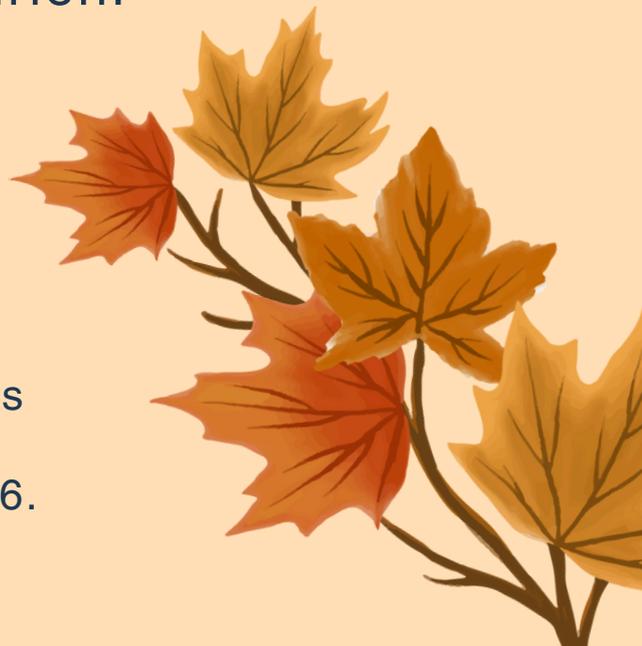
Erleben Sie ein festliches 4-Gang-Menü – auf Wunsch mit passender Weinbegleitung. Ein Abend voller Geschmack und gemütlicher Atmosphäre.

Preis:
Menü CHF 92.–
mit Weinbegleitung CHF 127.–
(weitere Getränke separat)

Wir freuen uns, Sie an diesem besonderen Abend begrüßen zu dürfen!



Sichern Sie sich Ihren Tisch bis zum 2. Oktober – online oder telefonisch unter 081 354 16 16. Die Plätze sind limitiert.





Menü

Amuse Bouche

Hirschtatar | Rehpfeffer | Wild-Consommé

Weinbegleitung: *Le Colture Prosecco Brut Millesimato
Rosé*

Nüsslisalat | Trauben | Wildschweinrohschinken

Weinbegleitung: *Chardonnay Alte Post, Georg Schlegel,
Jenins*

Steinpilzraviolo | Preiselbeeren | Rieslingschaum

Weinbegleitung: *Zweigelt Bio Weingut Paul Achs,
Burgenland*

Duo vom Reh und Hirsch | Schalottenjus | Spätzli |

Rosenkohl | Rotkraut | Maroni | Birne

Weinbegleitung: *PSI Tinto Cosecha, Ribera del Duero*

Cheese Cake | Brombeere | Vanille

