



Zusätzlich zu Spiis-Karte

Renés - Frytig/Samstag - Schweizer - Wildmenü

Freitag 27/28.09.2024

- Gang 1 Kabissalat mit Rüepli, Früchte**
- Gang 2 Kürbiscremsuppe mit Preiselbeer**
- Gang 3 Hirschgeschnetzeltes** mit Eierschwämmli anere Wildrahmsosse
serviert mit Spätli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne
- Gang 4 Dessert**
Apfelkompott mit Quarkcreme und Preiselbeersosse

Preis 4-Gang Menü Fr. 78.00
Preis 3-Gang Menü Fr. 68.00

Das empfiehlt dä Wirt dezue

- Apero Rössli Spritz** 10cl Fr. 10.00
Röteli - Prosecco - Mineral - Cassis
- Wiiswii Petit Gigolo** 10cl Fr. 8.00
Heida AOC VS 75cl Fr. 58.00
Ein fruchtiger, gehaltvoller Wein mit einem mittelkräftigen Bouquet.
Die Struktur zeigt sich weich, füllig und harmonisch und stützt die dominante Frucht
- Diego Mathier**
- Rotwii Innovation** 2020 75cl Fr. 66.00
Pinot Noir
Intensive Aromatik nach Konfitüre und Zwetschgen-Kompott Opulenter
Gaumen mit muskulösem Körper und verführerischem Schmelz.
Hervorragende Aromabegleitung.
Weingut Hedinger Wilchingen
Weingut Angelo Delea