

« Wild im Rössli »

Oktober 2022

Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli und Speck an Himbeer-Dressing

CHF 20.50

Cremige Eierschwämmli-Suppe mit Sherry verfeinert

CHF 14

Wildravioli an leichtem Wild-Jus

CHF 22

Steak vom Hirsch an Preiselbeer-Jus mit Rotkohl, glasierte Maroni und Serviettenknödel

CHF 52

Rahmgeschnetzeltes vom Reh mit sautierten Eierschwämmli und hausgemachten Spätzle

CHF 48

Vegi-Wildteller

Gebratene Spätzle mit Rotkohl, Rosenkohl, glasierten Maroni und Preiselbeeren

CHF 28

Vermicelles mit Meringue und Rahmtupfer

CHF 14



Weinempfehlung

Télos il Bianco IGT Veneto

CHF 9.00 / 1 dl

Tenuta Sant Antonio

CHF 63.00 / 75 cl

Schwefelarm - vinifiziert ohne zugesetzte Sulfite! Die delikate Frucht erinnert an Zitrusaromen und Kräuterdüfte wie Minze, Salbei und Thymian. Die kräftige Struktur im Gaumen endet mit einem langen Abgang.

Valpolicella Classico Superiore DOC

CHF 9.00 / 1 dl

Riapasso Corte Lenguin, San Floriano

CHF 63.00 / 75 cl

Lebendige und voll rubinrote, reflektierende Farbe. Intensiv, fruchtig mit Noten von Kirsche, Amareno-Kirsche, Blaubeere, Gewürzen und Lakritz. Trockener, warmer und weicher Geschmack, elegante Tannine, sehr anhaltend.

LA COETA Amarone Classico DOCG

CHF 15.00 / 1 dl

Az. Agr. Corte Lenguin di Silvio Vantini, San Floriano

CHF 105.00 / 75 cl

Wein von tief rubinroter Farbe. Intensive Aromen mit Fruchtnoten wie Kirschen, Amareno-Kirschen und Gewürznoten von Kakao und Vanille. Warmer, weicher, langanhaltender Geschmack.

Recioto della Valp. Cl. Sup DOC, San Floriano

CHF 13.00 / 1 dl

Az. Agr. Corte Lenguin di Silvio Vantini

CHF 105.00 / 75 cl

Für diesen süsslichen Wein werden durch die Eintrocknung der Trauben umgerechnet lediglich 2,4 dl Most auf 1 m² geerntet. Durch die Konzentration von Zucker und Aromen in den verbleibenden Trauben entstehen die aromareichen, gehaltvollen und körperreichen Weine.

Trouvailles:

Rosso del Bepi

CHF 320 / 75 cl

Giuseppe Quintarelli

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

CHF 395 / 75 cl

Az. Agr. Quintarelli Giuseppe

