

Wild-Tavolata in der Cantina

19. und 21 Oktober 2022, 19 Uhr

Wild-Tavolata mit Weinen aus dem Veneto

Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli und Speck an Himbeer-Dressing

Cremige Eierschwämmli-suppe mit Sherry verfeinert

Wildravioli an leichter Wildrahmsauce

Steak vom Hirsch an Preiselbeer-Jus

Rahmgeschnetzeltes vom Reh mit sautierten Eierschwämmli

Serviettenknödel

Hausgemachte Spätzle

Rotkohl

Glasierte Marroni

Vermicelli mit Meringue und Rahmtupfer

Preis pro Person CHF 85



Weinbegleitung (4 Glas à 1 dl)

CHF 45.00

Télos il Bianco IGT Veneto

CHF 9.00 / 1 dl

Tenuta Sant Antonio

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

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

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 die Silvio Vantini

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

