




## WINE & DINE MIT WETLI WEINE



Beginn 18.30 Uhr

Gartenkresseschaumsuppe   
mit wachweichem Bio-Ei und Croûtons

\* \* \*

Invinitus Riesling Royal 2021  
Edelstahl-Ausbau

\* \* \*

Hirschmostbröckli    
mit einem pikanten Ananas-Chutney  
serviert mit Spargelsalat

\* \* \*

Invinitus Chardonnay 2022  
Edelstahl-Ausbau

\* \* \*

Duett von Wildschwein und Reh  
Löwenzahn-Jus  
Kartoffel-Gnocchi  
Saisonale Gemüse garnitur

\* \* \*

Invinitus Diolinoir 2019  
30 Mt. Barrique-Ausbau

\* \* \*

Joghurt-Mango-Parfait   
mit Pistazien

6TUS Fortuna  
Likörwein (ähnlich Portwein)

CHF 106.00

CHF 66.00 Menu ohne Weinbegleitung

Die **Weinbegleitung** beinhaltet jeweils 1 Glas Wein pro Gang  
und kann auch mit dem vegetarischen Menu kombiniert werden.



Culinarium



Auf Wunsch Glutenfrei




Vegan




## WINE & DINE VEGETARISCH


---

Gartenkresseschaumsuppe   
mit wachsweichem Bio-Ei und Croûtons

\* \* \*

Bloderkäse und Avocado   
mit einem pikanten Ananas-Chutney  
serviert mit Spargelsalat

\* \* \*

Randen-Quinoa-Bratlinge   
an Pfefferminz-Joghurtsauce  
auf Zucchetti-Pasta

\* \* \*

Joghurt-Mango-Parfait   
mit Pistazien

CHF 99.00 Menu

CHF 59.00 Menu ohne Weinbegleitung

