



"Ein Fest zu Ehren des Hirsches"

Liebe Gäste,

Willkommen zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis, das den Hirsch und seine reiche Tradition feiert. Der Hirsch steht für die Wildnis und die Fülle unserer Wälder – und sein zartes, aromatisches Fleisch ist ein Schatz der Natur.

In diesem Menü haben wir die Vielfalt des Hirsches in Gerichten eingefangen, die Sie einladen, die Aromen der Wildküche in guter Gesellschaft zu genießen. Teilen Sie die Speisen, erleben Sie die Natur auf dem Teller und lassen Sie sich verzaubern.

26 Oktober

Vinothek Freischütz

Beginn um 18:00 Uhr mit Aperitif

Guten Appetit!

Tavolata di Selvaggina: Spezialitäten vom Hirsch

Antipasti (Vorspeisen):

Hirsch-Carpaccio mit Wacholder, Zitrone und Rucola

Wildpastete mit Preiselbeeren und hausgemachtem Brot

Gebackene Hirschkroketten mit Senf-Dip

Primi Piatti (Erste Gänge):

Tagliatelle mit Hirschragout und Steinpilzen

Hausgemachte Hirsch-Ravioli mit Salbei-Butter

Secondi Piatti (Hauptgerichte):

Geschmorte Hirschkeule in Rotwein

Wildbratwürste vom Hirsch

Contorni da condividere (Beilagen):

Rosenkohl mit Maronen und Speck

Sauerkraut

Polenta

Dessert (Nachtisch):

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Preiselbeerkompott

Preis pro Person: 135 CHF (exklusive Getränke)