



Mekong-Tavolata, Samstag, 22. November 2014

Carpaccio von der gelben Rande
Carpaccio vom geräucherten Bison-Filet
Winterpflaumen-Balsamico / Weisskabis / Cubeben-Pfeffer

Wildschwein- und Reh-Cipollati
Marroni / Kichererbsen

Hauchdünne Tagliatelle / weisser Trüffel

Hirschrücken / Wild-Jus
Kürbisspätzli / Rotkraut / gebackener Boskop / Preiselbeeren

Vacherin Mont d'Or / Stanser-Fladen / Epoisses au Marc
Brie de Meaux / Tomme Val d'Arve /
La Gruyère AOP 15 Monate / Girenbader Natürli
Presidio Slow Food Alpsbrinz 30 Monate

Lauwarmes Zwetschgen-Kompott im Rotwein-Zimt-Jus
Schokoladen-Küchlein / Quitten-Konfit / Quitten-Sauerrahm-Glace

Apéro:

Champagner / Weisswein / Rotwein / Orangensaft / Wasser
Kürbistäschli / Hackfleisch-Bällchen / Kürbissüpli im Shotglas

Weisswein: - Weidmannstrunk 2010, Johannisberg
Adrian Mathier, Salgesch

Rotweine: - Domaine la Soumade 2011, Rasteau
- Finca LA REVILLA, 2009, Ribera del Duero
aus der Doppelmagnum-Flasche