

fünf makabre Kurzgeschichten & ein mörderisch gutes 4-Gang-Menu

Weinempfehlungen

Weissweine

Sauvignon blanc AOC 2014
Christoph Rutishauser, Thal
1 dl Fr. 8.-

Lignum Blanc 2013
Albet i Noya, Penedès, Catalunya
1 dl Fr. 6.-

Rotweine

Burg Rheineck Cuvée AOC 2011
Christoph Rutishauser, Thal
1 dl Fr. 10.-

San Zopito Montepulciano d'Abruzzo DOC 2009
Torre Raone, Abruzzen
1 dl Fr. 10.-



Bio-Schlosshotel Wartegg,
Freitag, 6. November 2015

Menu

Apfel- Randensalat
Randencrème, Jakobsmuschel
Räucherlachs, Zitronengras-Gelé

Kartoffel-Schaumsuppe
mit Blutwurst-Ravioli und Röstzwiebeln

Rehragout
Haselnuss-Schupfnudeln
Hagebutten
Herbstgemüse-Kugeln

oder

Baumnuss-Schupfnudeln
Baumnuss-Peperonipesto, Herbstgemüse-Kugeln
Arboner Trüffel

Marroni-Panna cotta
Zwetschgenkompott

**

*

Preis: Fr. 89.- pro Person
(inkl. Theater, Menu, Mineralwasser und Kaffee)