

KONZERTMENU

WEINEMPFEHLUNG

Fläscher Terra Noir 2016

Roman Hermann, AOC Graubünden

Dieses Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Pinot noir erinnert an dunklen Beeren und Zwetschgen. Der Körper ist samtig, würzig und besticht durch eine harmonische Tanninstuktur.

1 dl à Fr. 10.-



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Sonntag, 2. Dezember 2018

MENU

Schloss-Salat

Estragon-Dressing, Rüeblli, Kräuter, Grissini

und/oder

Kürbiscrèmesuppe

Kerne, Öl

Schulter vom Freilandkalb

Kürbis-Risotto, Waldpilze, Petersilien-Jus

oder

Hausgemachte Randengnocchi

grillierte Schalotten, Pecorino-Schaum
wilde Pekan-Nüsse, Brunnenkresse, rote Bohnen

Käsevariation

Birnentarte, Chutney

und/oder

Griessflammerie

ingelegte Schlossfeigen

**

*

MENU-PREIS 2-GANG
FLEISCH ODER VEGETARISCH

FR. 38.-

MENU-PREIS 3-GANG
FLEISCH ODER VEGETARISCH

FR. 48.-

MENU-PREIS 4-GANG
FLEISCH ODER VEGETARISCH

FR. 58.-