

KONZERTMENU

WEINEMPFEHLUNG

Frauenkopf Pinot Noir Malbec 2018

Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, AOC Lac de Bienne

Edelfruchtig, vielschichtig und kompakt kommt dieses Cuvée daher. Es schmeckt wunderbar nach Dörrzwetschgen, schwarzen Früchten und einer neckischen Würze. Die samtige Tannin-Struktur runden diesen Wein ab, der komplett ohne den Einsatz von Insektiziden und Herbiziden auskommt.

1 dl à Fr. 7.00



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Sonntag, 8. Dezember 2019

MENU

Winterlicher Blattsalat
Kerne, Frenchdressing

und/oder

Pastinakencrème-Suppe
Croûtons

Duett vom Angus Weiderind
vom Biohof Enderlin
Süßkartoffelstock, Nuss-Crumble
Schwarzwurzelchips, Brunnenkresse

oder

Kürbis-Risotto
Blauschimmelkäse, Mascarpone
Baumnussöl, Frisée

Käsevariation
Birnentarte, Chutney

und/oder

Süsse Arancini
Zwetschgen

**

*

MENU-PREIS 2-GANG
FLEISCH ODER VEGETARISCH

FR. 43.-

MENU-PREIS 3-GANG
FLEISCH ODER VEGETARISCH

FR. 53.-

MENU-PREIS 4-GANG
FLEISCH ODER VEGETARISCH

FR. 63.-