



WILD & WINE

mit Weinbau Künin

APÉRO

Wildschwein-Frischkäse-Tramezzini, Granny-Smith-Apfel, geschmorte Birne im Speckmantel, Oliven, Grissini

- *Räuschling, AOC Zürichsee 2025*

1. GANG

Nüsslisalat, gerösteter Butternusskürbis, Burrata, Trauben,

- *Rosenberg Sauvignon Blanc, AOC Zürichsee 2025*
- *Wangner Chardonnay, AOC Schwyz 2025*

2. GANG

Steinpilzcrèmesuppe, Austernpilze, Hirsch-Mostbröckli

- *Quintner Pinot Noir Barrique, AOC St. Gallen 2024*
- *Ars Vinorum Zweigelt Barrique, VdP Suisse 2025*

3. GANG

Hirschentrecôte am Stück gebraten, Wildjus, glasierter Rosenkohl, Spätzli, glasierte Marroni, Preiselbeer-Apfel

- *Ars Vinorum Cuvée Rot, VdP Suisse 2024*
- *Selezione d'Oro Pinot Noir, AOC Schwyz 2022*

DESSERT

Zimt-Parfait, eingelegte Zwetschgen, Walnusskrokant

- *Royal Süsswein, AOC Schwyz 2017*