

## Wine & Dine Menu

*(auf Vorbestellung)*

**Kleiner Herbstsalat an Honigvinaigrette  
mit Wildschweinrohschinken und frischen Feigen**  
(Sauvignon blanc, Delaire 2009)

\*\*\*

**Kraftbrühe mit einem Pilzbruschetta**  
(Chardonnay, Delaire 2007)

\*\*\*

**Eglifilet mit Mandeln gebraten  
auf Kürbisgemüse und brauner Butter**  
(Driven by Cab, Delaire 2004)

\*\*\*

**Rehrücken im Pfannkuchenmantel auf Wachholderjus  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni**  
(Shiraz, Delaire 2007)

\*\*\*

**Eingelegte Zwetschgen mit Glühweinsabayone und Vanilleeis**

\*\*\*

\*\*

\*

**CHF 75.00**

*(bis maximal 6 Personen erhältlich)*

DELAIRE  
*Vineyards in the Sky*

Die Weine

Unsere Weine sind himmlisch , nicht nur weil Delaire ein anderes Wort für „im Himmel“ ist, sondern auch , weil unser Sauvignon blanc, der Chardonnay und unser Blush die Frische des Anbaugebietes bewahren , während der Driven by Cab und der Shiraz eine komplexe Struktur und Eleganz in einer harmonischer Mischung vereint. Das Highlight der Delaire Winery, der Botmaskop Cabernet Sauvignon, wird nur aus den besten Trauben bei hervorragenden Jahrgängen produziert. Die jüngste Kreation ist der erfrischende Rose Blush, einer Harmonie aus vier verschiedenen Traubensorten.