

November 2018 im Schwarzbrünneli

Das wilde Menü mit Weinbegleitung



Schwarzwurzel-Crèmesuppe mit Kartoffelspirale

Federspiel Steinwand 2016 · Weingut Schmelz, Österreich
(Grüner Veltliner)



Knackiger Blattsalat
mit gebratenen Pilzen & Wildschweinrohschinken

Pinot Gris Sélection 2013 · GVS, AOC Schaffhausen
(Pinot Gris)



Geschnetzeltes vom heimischen Reh an Wacholder-Rahmsauce
serviert mit Kräuterspätzli & zweierlei Mousse
von Kürbis & Rosenkohl

oder

Kürbisragout mit Rotkohlstreifen

Dichterwii AOC Schaffhausen 2016 · Rötiberg-Kellerei Wilchingen
(Pinot Noir)



Hausgemachte Apfelküchlein mit lauwarmer Vanille-Sauce

Midas Riesling-Sylvaner Strohwein 2014 · GVS, AOC Schaffhausen
(Riesling-Sylvaner)



Menü mit Weinbegleitung 85 CHF.
Menü ohne Weinbegleitung 65 CHF.

Unsere Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.

