



APERERO

Chasselas Agrume
Frères Alcalá, Vaumarcus

Chorizo und Mandeln
Büffel-Halbhartkäse mit süßem Senf

WEINE

Cider vom Schenkenbergertal
Hof Kasteln, Oberflachs

Pinot Gris Orange Aromen der Landschaft 2021
Anne-Claire Schott, Twann

Chardonnay, Cuvée Wengi 2020
Domaine de Soleur, Le Landeron

Cabernet Franc Réserve, Inspiration 2020
Cave de la Côte, Tolochenaz

Les Cailloutis Pinot Noir 2022
Domaine des Landions, Morgan Meier, Cortaillod

Symphonie Pinot Noir 2023
Wehrli's, Küttigen

22. November 2025

JURASSIC CUISINE PUR - EDITION 3

Schnöggerli
Alcalá Rohschinken
Seetaler Rapsöl – Birnenbalsam – Fricktaler Trüffel
Kleines Specksüppchen

Randen gefüllt mit Geissenkäse
Kürbismousse – fermentierte Pilze - Haselnussöl

Muhener Zander in Hendschiker Safran Beurre blanc
Kardy-Gemüse

Saucisson mit Trüffeln von unseren Edelschweinchen
auf Rahmkohlrabi

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce
Spätzli mit Mehl aus Wittnau – gebratenes Rotkraut – Marroni
Rosenkohl – Cornet-Kirschenkompott

Vacherin Mont d'Or
und Chèvre rouge, Brie d'Imier
Kandierte Fichten-Sprösslinge

Halbgefrorenes von Absinth mit pochierten Weinbergpfirsich

Kaffee
Schokolade von Chocolatier Tristan aus Perroy