


Ihr Treffpunkt in Jegenstorf

Restaurant  Kreuz

Herbstliche Gaumenfreuden
Azienda Agricola ROBERTO SAROTTO
Wine and dine, alle Jahre wieder!
Freitag, 08. November 2019

Ab 19.00 Uhr

Aperitif: Soubis-Kräuter-Canapée
Langhe Arneis DOC

Kleiner Iffwiler Nüsslisalat mit Wildentenbruststreifen
“Sweet and Sour”
Bric Sassi Gavi di Gavi DOCG

Sämiges Steinpilz-Marronisüppchen
(In der Tasse serviert)
Impuro Chardonnay Sauvignon Blanc Piemonte DOP

Zander-Riesenkrevetten-Kombination
mit Risotto-Galettchen und Lauchsauce
Rosae Langhe DOP

Rehrücken-Roastbeef auf feiner Wachholder-Senfsauce
Buchweizenspätzli wie im Veltlin
Geschmorter Brüsseler mit Gemüsestreifen auf Rosenkohlpürée
Elena Barbera d'Alba DOP / Erre Piemonte Rosso DOC

Käse-Pralinen-Duo mit Trauben und Nüssen
Gaia Principe Barbaresco DOCG / Enrico I Langhe DOC

Kaltes Marsala-Sabayon mit Vanilleeis
Brachetto del Piemonte DOP

Ganzes Menu pro Person Fr. 120.00 / Inklusive Weine und Apéro
S'Chrüz-Team, S'Wyhus Aemme und Familie Bucheli wünschen Ihnen „E Guete“!