



## KASTANIENMENU

Ententatar (F) mit Bratapfel und Orange  
an einer Kastanie – Dattel – Praline

\*\*\*

Kastanien – Feigen – Crèmesuppe  
mit Pulled Pork vom Wildschwein (EU) und Preiselbeeren

\*\*\*

Hirschkopfbake glasiert (EU)  
mit Kastanienbier und Honig  
Kastanienravioli  
Geschmorter Rotkohl

\*\*\*

Schichttarte von weisser Schokolade und Passionsfrucht  
an Kastaniencreme, Kürbiskernen und Meringue

4-Gang-Menu	CHF 85.00
3-Gang-Menu Ihrer Wahl	CHF 65.00

## Weinbegleitung

### Eichberg Sauvignon Pinot 2022

🍷 Sauvignon Blanc, Pinot Blanc  
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch/LU

1 dl	CHF 10.00
0.75l	CHF 69.00

### Luzerner Seelagencuvée Rot AOC 2022

🍷 Zweigelt, Blaufränkisch, Dornfelder  
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch/LU

1 dl	CHF 10.50
0.75l	CHF 71.00

### Moscato passito La Bella Estate DOC 2021

🍷 Moscatel  
Terre da vino Vite Colte, Piemont/IT

0.5 dl	CHF 7.60
--------	----------