


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“!*