

Menü Soulfoodfestival

Donnerstag 14. Sept'17
Bären Birmenstorf und Hartmann Weine

Der Eröffnungsabend am diesjährigen Soulfood Festival in Baden startet mit Harry Pfändler vom Bären in Birmenstorf.
Bitte seien Sie deswegen pünktlich um 18.00 bis 18.30 Uhr für den Apero vor Ort; um 18.45 starten wir mit der Vorspeise.
Jeder Gang hat seine eigene kleine Geschichte, diese erzählt Ihnen Harry Pfändler sehr gerne am Abend vor Ort.

Amuse

Lassen Sie sich überraschen...

Vorspeise

Rüsler Trüffelei im Glas – Harry's Evergreen
Sommerhalde Blanc de Noir 2016
Hartmann Weine

Salat

Salat aus mindestens 9 Sorten ProSpecieRara-Tomaten von Gemüse Umbricht
Untersiggenthal
dazu Büffelmozzarella mit altem Aceto und fruchtigem Olio di Oliva
Salvia Blauburgunder, Remigen 2015
Hartmann Weine

Zwischengang

Risotto aus 17 Waldpilzsorten aus Häggligen und Umgebung, gesammelt von Margrit
Strebel, mit 4-jährigem Alpsbrinz
Cabernet Jura 2014
Hartmann Weine

Fleisch

Duo vom Wagyu
Villiger Wagyu-F1-Rind geschmort und grilliert mit roter ProSpecieRara-Polenta und frischem
Marktgemüse
Unicus Cuvée 2014, Remigen
Hartmann Weine

Dessert

Dessert-Variation vom Aargauer Rüebl
Strohwein Vital blanc
Hartmann Weine 2015, Remigen