

Menü Soulfoodfestival
Samstag 16. Sept'17
CrispyChiliProd.GmbH und Jürg Wetzel Weine

Amuse

Frischkäse-Praline-Spiessli mit Brothüppe und Kerbel

Vorspeise

Duo von der Rande

Gelbes und rotes Randenmousse im Shetland-Gläschen
Zweierlei Randencarpaccio mit Kuratli's Räucherlachs-Tatar und kleinem herbstlichen
Salatbouquet mit Meerrettich-Vinaigrette

Sauvignon blanc 2016

Weingut Jürg Wetzel

Suppe

Kürbissüppchen mit rotem Curryschaum, frittiertem Rucola und gerösteten Erdnüssen

Chardonnay 2015

Weingut Jürg Wetzel

Fisch

Zitronenthymian-Risotto mit konfierten Saporinitomaten und gebratenem Bremgarter
Forellenfilet

Dill-Sabayon mit einem Hauch Pastis

Auslese Pinot Noir 2015

Weingut Jürg Wetzel

Fleisch

Wohler Kaninchenragout mit schwarzen Calamata-Oliven dazu mediterranes Mini-
Ratatouillegemüse mit wildem Oregano aus Sizilien

Polenta-Gnocchi mit Tessiner Zincarlin überbacken

Barrique Réserve 2012

Weingut Jürg Wetzel

Dessert

Brombeer-Gratin mit Bourbon-Vanille, Cantucci's und Sauerrahmglace

Drei Hoch Drei 2013

Drei Winzer – Drei Sorten – Drei Terroir

Weingut Jürg Wetzel