

GNUSSBUCHT 2022

APREO

Verschiedene Häppchen in Begleitung mit einem Cocktail von **IVAN URECH**, Atelier Classic Bar Thun

VORSPEISE

BERGWIESENWAFFEL
Wildhuhn | Rauchspeck | Vogelbeeren-Ei | Waldpilze

ZWISCHENGANG

VIER-WURZEL-SUPPE
Urerbsenpesto | Hechtstrudel | Ackersalat süss-sauer

FISCHGANG

TEMPERIERTE REGENBOGENFORELLE VON DER GRABENMÜHLE
Zirbelkiefer | Holunder | Sellerie

HAUPTGANG

KALBSRÜCKEN AUS DEN URNER ALPEN
Coulis von Hartriegel | Nüsse | Kamillen-Kartoffeln | Waldspinat

DESSERT

BLÜEMLISBERG SCHOKOLADE 52% VON FELCHLIN
Sanddorn | Rande | Schafsgarbe

WEINBEGLEITUNG

in 5 Akten durch **HOSS HAUSSON**,
isländischer Biodynamie-Weinbauer in Rüfenach, Aargau