

## UNSER FESTIVAL-ANGEBOT

**Amuse bouche** kleiner Gruss aus der Küche

**Hausgebeizte Lachsforelle vom Kundelfingerhof** serviert mit einem Kräuterzupfsalat an Honigsenfdressing, dazu hausgemachtes Granny Smith-Chilisorbet  
Pinot Gris 2022, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

**Weisse Tomatencrèmesuppe** mit Basilikum  
Pinot Noir Classic 2021, aagne Weingut, Hallau

**Rosa gebratenes Rindsfilet** an Blauburgunderjus, dazu Spargel-Pilzragoût und cremige Trüffel-Ribelmaispolenta  
Malbec Réserve 2020, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

**Blauschimmelkäse** mit Honigespuma und Feigenbrot  
Dessertwii 2020, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

*oder*

**Warmes Schokoladeküchlein** mit hausgemachtem Erdbeer-Pfefferglacé und Macaron  
opportun 2021, WeinStamm, Thayngen

4-Gang-Menu inkl. Wein: CHF 138.–, ohne Wein: CHF 98.–