

8. Oktober 2018

Chochete von Aschi

Menu

Crostini mit Buscon und Feigensenf

* * *

Bresaola mit Artischocke und Parmesanschaum

* * *

Herbstsalat mit Vinaigrette-Sauce garniert mit Rehfleisch und
Eierschwämmen

* * *

Risotto Ai Funghi Mosimann

* * *

Thurgauer Süssmost-Creme

Weine:

Simonsig Chenin blanc
Stellenbosch

Roncaia
Merlot del Ticino
Vinattieri DA, Luigi Zanini