

**TAPAS & WINE PAIRING MIT THERES UND JONATHAN BACHMANN  
IM HIRSCHEN GRÜNINGEN**

**Samstag Abend, 29. Juni 2019**

**APÉRO** Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip – Crostino mit Oliven-Tapenade –  
Caponata mit Burrata  
*1 dl Blanc, Schaumwein*

**1. GANG** Gebratene Streifen vom Ottiker Saibling auf Fenchelgemüse  
*5 cl Räuschling Seewein*

**2. GANG** Riesengrille mit Panko und Zitronengras-Sauce auf Pak Choi  
*5 cl Sauvignon blanc Bergwein*

**3. GANG** Polenta mit Mascarpone, Grillgemüse, Pesto und Sommersteinpilzen  
*5 cl Chardonnay Bergwein*

**4. GANG** Drumstick von der Maispoularde auf Süsskartoffel-Püree mit Koriander-Jus  
*5 cl Pinot Noir Bergwein*

**5. GANG** Streifen vom Flanksteak mit Dukkah und Ofengemüse  
*5 cl Piz Canoir Bergwein*

**6. GANG** Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Fruchtebrot und Mirabellen-Chutney  
*5 cl Muscat Seewein*

**7. GANG** Hausgemachtes Holunderblütensorbet mit Sommerbeeren  
*5 cl Blanc de Noir Bergwein*

8 Häppchen, 8 Weine CHF 128  
7 Häppchen, 7 Weine CHF 114  
6 Häppchen, 6 Weine CHF 100

**Gasthof Hirschen**

Karin & Stefan Erni | Stedtligass 16 | 8627 Grüningen | 044 210 18 18

[www.hirschen-grueningen.ch](http://www.hirschen-grueningen.ch)