

## DIE GENUSSWOCHE BASEL

---

### Vom 16. – 26. September 2021 wird probiert, gemischt, gekocht und bestaunt

Die Genusswoche Basel findet im Rahmen der Schweizer Genusswoche statt. Sie fördert den Genuss und die Freude am guten Essen und lädt dazu ein, die Genussvielfalt Basels mit einem Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Handwerk zu entdecken.

### Dürfen wir vorstellen: Die Wildmetzgerei Stachel Blauen

Andreas Meury aus Blauen - leidenschaftlicher Jäger und Wild-Metzger aus dem Laufental.

2019 eröffnete er seine Wildmetzgerei Stachel Blauen AG und führt sie mit viel Herzblut.

Seine Geschäfts-Philosophie ist es, Kunden mit regionalen und qualitativ hochstehenden Produkten zu versorgen.



## UNSER REGIONALES GENUSSWOCHEN MENU

---

Amuse Bouche



Hausgemachte Wildhasenterrine mit Kürbis-Chutney  
dazu herbstliches Salatbouquet mit Granatapfel und Feigen



Wildschweinschulter im Rotwein geschmort  
dazu Kürbis-Ratatouille und cremige Bramata-Polenta

oder

Saiblings Filet auf der Haut gebraten  
dazu Wirz-Rahmgemüse sowie Kürbisgnocchi  
mit Zitronenschaum und Kräuter



Boule aux chocolat surprise Hotel Basel  
auf Pflaumenkompott

*Menupreis à CHF 65.–*

## WILDGERICHTE AUS DER REGION

---

Rehpfeffer Grossmutter Art mit Speck, Trauben und Nüssen 34.–  
dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Jagertee-Marroni.

Rehschnitzel rosa gebraten an Wildrahmsauce 42.–  
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Jagertee-Maroni und Preiselbeerbirne

## REGIONALE WEINEMPFEHLUNG

---



**2018, Sauvignon Blanc, Weingut Jauslin, MuttENZ, Schweiz**  
Sauvignon Blanc

1dl 8. – Fl 56. –

Angepasste Rebenpflege, die Kelterung und der Ausbau auf der Feinhefe heben den Sorten-charakter hervor. Das Aromaspektrum spannt sich von Holunder und Pfirsich bis zu Passionsfrucht und Stachelbeeren – bei einer verspielten Säure.



**2020, MuttENZ Pinot Noir, Weingut Jauslin, MuttENZ, Schweiz**  
Pinot Noir

1dl 7.50 Fl 52. –

Fruchtaromen von Brombeere bis Kirsche kommen bei diesem Pinot Noir durch Maische-gärung und den Ausbau im Stahltank beson-ders gut zum Vorschein. Ein eleganter Wein, ausdrucksstark und mit samtigem Abgang.