

## 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 GENIESSER MENU

---

Amuse Bouche



Hausgemachte Hirschpastete mit Hagebutte- Mangoldchutney  
dazu marinierte Rosenkohlblätter



Lammkoteletts mit Thymianjus  
mit Pommes noisettes dazu grillierte Auberginen mit  
Parmesan und konfierten Cherrytomaten

oder

Seeteufelmedaillons vom Grill mit Pernod- Safranschaum  
dazu Butterkartoffeln und Ratatouille Gemüse



Schokoladen Creme brûlée  
mit Orangengelée und Crumble

*Menupreis à CHF 65.–*

## WILDGERICHTE AUS DER REGION

---

Rehpfeffer Grossmutter Art mit Speck, Trauben und Nüssen dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Jagertee-Marroni	34.00
Rehschnitzel rosa gebraten an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Jagertee-Maroni und Preiselbeer Birne	42.00
Wildgeschnetzeltes an Preiselbeer-Rahmsauce dazu Apfelrotkraut hausgemachte Spätzli, Jagertee-Maroni und Preiselbeer Apfel	39.50
Hirschentrecôte rosa gebraten dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Jagertee-Maroni und Preiselbeer Birne	46.00

## REGIONALE WEINEMPFEHLUNG

---



**2020, Petite Arvine, Nobles Cépages, Bonvin, Wallis, Schweiz**  
Petite Arvine

1dl 9.50 Fl 68.00

Ein Walliser Botschafter, der überzeugt: kompakt, stoffig und kraftvoll. Die Vielschichtigkeit der Aromen reicht von Pink Grapefruit, Rhabarber und Aprikose über Zitronenmelisse, Ingwer, Oregano bis hin zu betörenden Blütendüften. Sein Geschmack zeigt sich ebenso komplex und lang anhaltend. Die für Petite Arvine typische Salzigkeit zieht sich mit einer feinen, durchaus angenehmen Bitternote bis zum Abgang hin durch.



**2019, Clos du Château, Les Domaines, Bovin, Wallis, Schweiz**  
Pinot Noir, Merlot

1dl 9.50 Fl 68.00

Dunkles Kirschrot. Sehr fruchtige Aromen nach Himbeeren, Brombeeren und Pflaumen mit leichten Rauchtönen. Am Gaumen weich, mit perfekter Harmonie und angenehmer Säure. Eleganter, langer Abgang.