

Samstag, 04. und 18. November 2017

«Alpenrose Wildreise 2017»

Programm:

- 18.30 Uhr Apéro und Begrüssung durch die Gastgeber in Stump's Alpenrose.
Wir reichen ein Glas **Aucalá Garnache Bianca 2015** oder **Cava Gran Reserva 2016** oder **Vermuth** aus Katalonien sowie **Appetit-Häppchen**.
- 18.45 Uhr «Wie überleben Wildtiere ihren Tod?» – dieses kleine ‚Wunder‘ enthüllt **Peter Niederklopper** und stellt uns das Kunsthandwerk des Naturwissenschaftlichen Präparators mit allen Facetten vor
- 19.15 Uhr ... Alpenrose Wildreise beginnt!

04. November 2017
«Serviertes Gourmet-Menu»

Wildkraftbrühe mit Gemüsewürfelchen,
Grisini und **Wildsalsiz**

* * *

Wild-Terrine an Preiselbeersauce
serviert mit pikantem Kürbissalat

* * *

Reh-Bolognese
an hausgemachten Spaghetti
und Apfel-Kompott

* * *

Gamsrücken
in Rotwein pochiert
Hirschbraten
in Scheiben
Kartoffel-Pilzroulade
Sauerkraut mit Trauben und Karotten

* * *

Waldmeister-Parfait
mit Honigkuchen und Früchtgarnitur

* * *

Kaffee und Kleingebäck

18. November 2017
«Wild-Buffer»

Eierschwämmli-Crèmesuppe
mit **Wildbret**-Knusperrolle

* * *

Rehfiletscheiben
Herbstliche Salatspitzen an Mango-Dressing
und Feigen-Schnitze

* * *

Vom **reichhaltigen Wildbuffet:**

Wild-Hackbraten
Wildschwein-Ragout - Gams-Saltimbocca
Rosa gebratene Gams-Hüftli - Steinbock-Geschnetzeltes
Rehpfeffer - Steinbock-Roastbeef - Murmeltier-Gulasch
Sautierte Wildleber - Wildwurst - Hirschzunge - Gams-Kitz-Chüechli
Hirschgulasch - Geschmorte Hirschhaxen

Hausgemachte Spätzli – Rösti
Kartoffelgratin - Äpler-Magronen

10 Auserlesene Herbstgemüse vom Böschnihof in Sevelen

Dreierlei Früchte

Preiselbeeren-Chutney, Hagebutten-Trauben-Chutney
und Kürbis-Apfel-Chutney

* * *

Joghurt-Glacé mit Honigwabe
auf Kiwi-Carpaccio

Kosten: «Serviertes Gourmet-Menu» CHF 115.00, «Wild-Buffer» CHF 105.00, jeweils inklusive Apéro.
Übernachtung zum Vorzugspreis von CHF 135.00 (anstatt CHF 155.00) p.P. im Einzel- oder Doppelzimmer,
inklusive Frühstück vom Buffet und Wohlfühlbereich auf 400m².