

WILD. WALD. WEIN.

WINE & DINE AUF DEM NEUHOF

Donnerstag, 19. November 2026

Türöffnung 18.00 Uhr · Menüstart 18.30 Uhr

Neuhof Gastronomie, Birr

CHF 155.– pro Person

inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee

Anmeldeschluss: 5. November 2026

Begrenzte Platzzahl

Weinbegleitung in Zusammenarbeit mit dem Wein Butler

www.wein-butler.ch



NEUHOF

WILD. WALD. WEIN.

WINE & DINE AUF DEM NEUHOFF

Menü

Amuse-Bouche

Cremiges Waldpilz-Crostini
auf geröstetem Sauerteigbrot mit Fichtensalz

Chardonnay Muschelkalk – Weingut Alexander Laible, Baden (DE)

Vorspeise kalt

Hausgemachte Wildterrinen mit Rehfleisch und Kalbsleber
auf Preiselbeer-Coulis

dazu Variationen vom Apfel und Sellerie mit Rotklee sprossen
Fleurie Climat "Poncié" Zen – Bret Brothers S.A.R.L., Vinzelles (FR)

Vorspeise warm

Rosa Pfeffer Velouté
abgeschmeckt mit Sanddornmark
mit gebratenem Zander und Flusskrebse
abgerundet mit Wildschweinspeck-Crumble und Vogelmiere

Sancerre Blanc "Terre de Maimbray" – Pascal & Nicolas Reverdy, Loire (FR)

Hauptgang

Pochierte Fasanenbrust im Brennesselsamen-Mantel
kombiniert mit geschmorter, gezupfter Fasanenkeule an würziger Fasanen-Glace
begleitet von Marroni-Kartoffel-Purée
dazu wildes Gemüse

Unica – Buchmann Weine, Wittnau (CH)

Dessert

Rosmarin-Panna-Cotta mit Waldhonig und karamellisierten Marroni
dazu ein Sbrinz-Sablé mit Preiselbeer-Gel und Baumnüssen
begleitet von frischen Beeren

Trockenbeerenauslese – Weingut Stiegelmar, Gols (AT)

Weinbegleitung in Zusammenarbeit mit dem Wein Butler
www.wein-butler.ch

