

Menü

Vorspeise:

Reh-Hackfleisch mit Hörnli

**Hackfleisch fein geschnitten
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl
anbraten mit Tomatensugo ablöschen und ca. 20min leicht
kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach belieben
abschmecken.**

Hauptgang

Hirschfilet an Balsamico-Reduktion mit Pizzoccheri Rotkraut und Zwetschgen Kompott

**Hirschfilet am Stück mit Pfeffer & Salz würzen und rundum
anbraten.**

Ofen auf 150°C vorheizen und ca. 20 min braten

**5dl Aceto-Balsamico auf die Hälfte einreduzieren, bis der
Balsamico Sirup ist . Mit ca. 3dl Demi Glace oder
Bratensauce aufgiessen und nochmals aufkochen.**

**Pizzoccheri im kochenden Salzwasser al dente kochen
(ca. 30 min)**

Zwetschgen Kompott

**Zwetschgen im Balsamico mit wenig Honig ca. 20 leicht
köcheln.**

Dessert

Merängge und Vermicelle mit Vanilleglace

Wein

**Weisswein
Pino Grigio
Sant Ellena Friauli 2006**

**Rotwein
Quantum
Sant Ellena Friauli 2006**