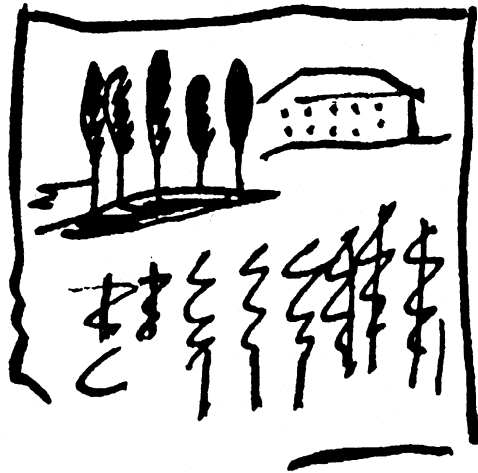


# **Wildmenu mit piemontesischen Weinen von**



Ursula e Marcello  
**Reichmuth**

Le Rocche  
Borgata Valdiberti 53  
San Luigi  
12063 Dogliani (CN) Italia  
Tel/Fax (0173) 700 46

**Donnerstag, 15. November 2018**

**19.00-23.00 Uhr**

**Reservation erforderlich**

**Tel 041 921 12 83**

**Wirtshaus Wilder Mann**

**Unterstadt 20**

**6210 Sursee**

[mail@wildermann-sursee.ch](mailto:mail@wildermann-sursee.ch) - [www.wildermann-sursee.ch](http://www.wildermann-sursee.ch)

# **Wirtshaus Wilder Mann**

Marcello Reichmuth stellt nebst seinem ‚Orange Wine‘,  
seine Rotweine und einen Moscato d'Asti DOCG aus dem Piemont vor.

**Dazu servieren wir Ihnen folgendes Menu:**

**Zum Apéro**

Ladiv11 di U&M Reichmuth, Dogliani

**Wildpastete mit Waldorfsalat & Cumberland Sauce**

Dazu Ruset14 di U&M Reichmuth, Dogliani

**Waldpilzcremesüppchen**

**mit frischen Saisonpilzen und sautierter Gerste**

Dazu Folët09 di U&M Reichmuth, Dogliani

**Fangfrische Felchenfilets aus dem Sempachersee  
gebraten an Kapernäpfelbutter, sämiges Safranrisotto**

Dazu Autin01 di U&M Reichmuth, Dogliani

**Rehgeschnetzeltes aus hiesiger Jagd an Trauben-Pfeffersauce  
Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Marroni**

Dazu Crsta03 di U&M Reichmuth, Dogliani

**Käsetriologie mit Käse aus der Käserei Geiss LU**

Dazu Cöccu05 di U&M Reichmuth, Dogliani

**Eierlikörmousse im Gläsli serviert mit Saisonfrüchten**

Moscato d'Asti DOCG 16 di Falchetto, S. Stefano Belbo

**Zum Preis von sFr.65.- pro Person inkl. Mineral&Kaffee**

**Marcello, der als ausgebildeter Oenologe etwas von seinem  
Fach versteht, wird gerne Eure Fragen beantworten.**

**Selbstverständlich bietet er seine Weine auch zum Kauf an.**

**Wir freuen uns, Euch bald im ‚Wöude‘ zu begrüßen!**