

Wirtshaus Wilder Mann

— traditionell & herzlich seit 1495 —

Wirtshaus Wilder Mann, Unterstadt 20, 6210 Sursee
mail@wildermann-sursee.ch, www.wildermann-sursee.ch
Anmeldungen unter Telefon 041 921 12 83 oder per Mail

Wine & DINE 2018

SAMSTAG, 5. MAI 2018, 19.00 UHR

**Bolgheri-Produzentin Martina Chiappini
ist bei uns zu Gast!**



Menü inkl. Weine, Digestif und Kaffee: CHF 115.00/Person (siehe Rückseite)
Anmeldungen nimmt der Restaurationsbetrieb gerne direkt entgegen!



Exklusiv-Import für die Schweiz:

Räber AG, Luzernerstrasse 151, 6403 Küssnacht am Rigi
Telefon +41 41 854 80 00, info@raeber.swiss, www.raeber.swiss

Wirtshaus Wilder Mann

— traditionell & herzlich seit 1495 —

Wirtshaus Wilder Mann, Unterstadt 20, 6210 Sursee
mail@wildermann-sursee.ch, www.wildermann-sursee.ch
Anmeldungen unter Telefon 041 921 12 83 oder per Mail

SAMSTAG, 5. MAI 2018
19.00 UHR

Menü:

Duett von grünen und weissen Spargeln an Tomatenvinaigrette

Le Grottine Vermentino IGT 2016, Az. Agr. Giovanni Chiappini

Zanderfilet gebraten auf mariniertem Linsensalat an Balsamico

Ferrugini Bolgheri Rosso DOC 2015, Az. Agr. Giovanni Chiappini

Tagliatelle «Boscaiola» mit Poulet

Zwiebeln, Tomaten und Champignons

Felcaino Bolgheri Rosso DOC 2015, Az. Agr. Giovanni Chiappini

Straussenfiletsteak an rosa Pfeffersauce mit Gemüsestäbchen und Kartoffeltimbale

Guado de'Gemoli Bolgheri Superiore DOC 2013, Az. Agr. Giovanni Chiappini

Schokoladen-Kaffeeparfait mit Früchten garniert

Räber La Vieille Prune

Menü komplett inkl. Weine, Digestif und Kaffee
CHF 115.00/Person

Anmeldungen nimmt der Restaurationsbetrieb gerne direkt entgegen!