

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

RÄBER Wine & DINE 2019

SAMSTAG, 4. MAI 2019, AB 19 UHR

Weinproduzent Tenuta Scutto ist bei uns zu Gast!



Menü inkl. Weine, Digestif und Kaffee: CHF 95.00/Person (siehe Rückseite)
Anmeldungen nimmt der Restaurationsbetrieb gerne direkt entgegen!



Exklusiv-Import für die Schweiz:

Räber AG, Luzernerstrasse 151, 6403 Küsnacht 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, 4. MAI 2019, AB 19 UHR

**mit Boogie-Woogie Einlage von Christoph Estermann
(Verkaufsleiter Räber AG): www.boogietime.ch**

Menü:

Apéro:

**Salat von grünem und weissem Spargel an Bärlauch-Tomatenvinaigrette
garniert mit einer feinen Rauchlachspastete**

Greco di Tufo DOCG, 2017, Tenuta Scuoito

**Gebratene Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee
im schwarzen Pfeffermantel, auf Beluga-Linsen an Limonenschaum**

Oi nì Fiano IGT, 2014, Tenuta Scuoito

Trüffelravioli im Olivenöl geschwenkt, dazu Cherrytomate mit Ruccola

Aglianico Campania IGP, 2015, Tenuta Scuoito

**Salfimbocca vom Schweizer Kalb
auf feinem Wurzelgemüse an Salbei-Jus
mit sämigem Safranrisotto**

Taurasi DOCG 2014, Tenuta Scuoito

Kleine Käseauswahl aus unserer Region

Wein der Tenuta Scuoito nach Wahl

**Panna Cotta hausgemacht an feinem Erdbeersalat
mit Minze-Basilikum-Chutney**

Wein der Tenuta Scuoito oder Räber Digestif nach Wahl

**Menü komplett inkl. Weine, Digestif und Kaffee
CHF 95.00/Person**

Anmeldungen nimmt der Restaurationsbetrieb gerne direkt entgegen!