

WILD AM SONNTAG

22. Oktober 2017

Terrine von der Entenleber • lackierte Wildtaube •
schwarze Nüsse • Honigbrot • Feigen
KalkundKiesel, Claus Preisinger, Neusiedlersee (AT)

Kraftbrühe und Fagottini von Früchten des Waldes und Gams

Crepinette vom Rothirsch • Cassis-Jus • klassische Wildbeilagen
Ardévine, Fam. Boven, Wallis (CH)

Warm, kalt, hell und dunkel von wildem Kakao

Oder

Käse vom Jumi
Kabir Moscato di Pantelleria, Sizilien (IT)

Anmeldung über restaurant@krafftbasel.ch oder Tel. 061 690 91 30
Der Anlass findet statt am Sonntag, 22. Oktober 2017 um 18.30 Uhr
und kostet CHF 130.– inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee