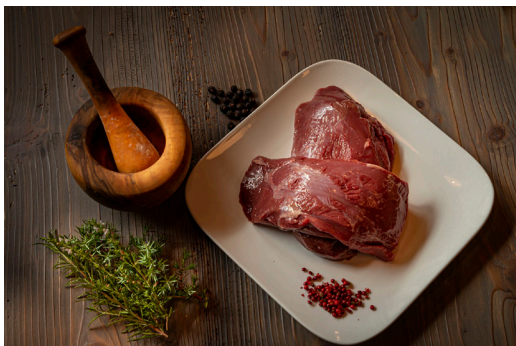


WALD & WILD

**Mittwoch, 18. September 2024 -
Samstag, 16. November 2024**
Restaurant Arcadia jeweils Mi.,
Do., Fr. und Sa. Abend ab 18.00 Uhr

Ein Verwöhnerlebnis
der besonderen Art

Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen
T 031 921 60 30, reservation@arcadia-ittigen.ch



HERBSTZEIT IST WILDZEIT

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend mit feinsten Wildgerichten aus der «Arcadia»-Küche.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den herrlichen Spezialitäten in Begleitung mit einem edlen Tropfen.

Reservieren Sie sich noch heute Ihren Tisch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

WALD & WILD

Vorspeisen

Hirsch-Terrine mit Haselnüssen, Portweinkirschen, Salatbouquet & Brioche | Mariniertes Reh-Carpaccio, Steinpilze, Kürbiskugeln, Espresso-Öl & Quittenessig | Pilz-Cappuccino mit Herbsttrüffel.

Hauptgerichte

Gemspfeffer mit Haselnuss-Spätzli, Wirsingköpfl & Mirza-Apfel | Wildschweingeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Trauben-Maroni-Chutney & Rotweinbirne | Weisswein-Risotto mit Trüffel & eingelegtem Kürbis | Sautiertes Rehschnitzel mit Wildrahm-Preiselbeersauce oder Rehrücken am Stück gebraten (ab 2 Personen) mit Wildbeilagen & Wildgarnitur | Vegetarischer Wildteller mit Pilzrahmsauce, Rahmwirsing, Wildbeilagen & Wildgarnitur.

Desserts

Rosen-Mousse auf Schokoladen-Crumble mit Sauerrahm-Ahorn-Glace | Trauben-Gratin mit Vanille-Glace.

Unsere Wildbeilagen sind hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni & unsere Wildgarnitur besteht aus Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne & Absinth-Trauben.

Deklaration:
Gems, Wildschwein, Hirsch, Reh (Österreich), Rehrücken (Europa)