

Im November und Dezember steht im Bacchus wieder der  
« Traditionelle Gänsebraten » im Mittelpunkt.

Beginnen Sie den Abend mit einem Glas  
Elbling Brut Winzersekt mit Weinbergspfirsich-Likör auf Crasheis  
oder einem  
Aperol Spritz oder eine **alkoholfreie Alternative** « Venezianer »



vielleicht gefällt heute auch mal ein  
**LUSTAU Vermut auf Eis mit Tonic, Winzersekt**  
**Minze und Limette 7,20 €**

## Leckereien aus der Bacchusküche

**Aufgeschäumtes Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl 7,20 €**

**Gänsesüppchen mit Wurzelgemüse, Eierstich und Gänseklein 5,40€**

**Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten und Pernod flambiert,  
mit Blattspinat, dazu Ajoli 23,80 €**

**Pasta mit frischen Kräuterseitlingen, Tomaten und Basilikumpesto 17,20 €**

**Gänsebraten mit einer Füllung aus Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen und  
Majoran, dazu hausgemachter Rotkohl, hausgemachte Kartoffel- und Semmelklöße, Maronen,  
Sosse 37,50 € (auf Anfrage oder Vorbestellung)**

**Hausgemachte Gemüse-Semmeltaler mit herzhaften Tomaten-Paprikapesto und Raclette  
Käse gratiniert, auf Wirsing-Möhrengemüse 16,20 €**

**Edel-Wildragout mit hausgemachtem Rotkohl, Serviettenklößen  
und Preiselbeerbirne 23,80 €**

**Hausgemachte, gefüllte Rinderroulade auf Wirsing-Möhrengemüse und  
Kartoffel Stampf 19,70 €**

**Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter und  
Folienkartoffel mit Kräuterquark 28,80 €**

Zu allen Gerichten erhalten Sie unser täglich frisch gebackenes  
Stangenbrot mit Kräuterquark vorab

Haben Sie schon den Platz zum Gänseessen reserviert ???

Am 2. Weihnachtstag ist die Weinstube für Sie geöffnet.

**Marokkanische Tajine**  
(nur auf Vorbestellung)  
**für 2 Personen oder 4 Personen**  
**vegetarisch 19,80 € pro Person**  
**oder mit Hähnchen oder Lamm 26,80 € pro Person**  
**dazu Gemüse-Couscous**



## DESSERT

**"Schwedenbecher" Apfelkompott mit Vanilleeis und Eierlikör 6,60 €**

**Hausgemachte Panna Cotta mit Bratäpfelkompott 7,40 €**

**Käseplatte mit ausgesuchten Käsen, Trauben und Früchte-Chutney 12,20 €**

**Hausschoppen 0,2 ROT, WEISS ODER ROSE je 5,80 €**

## Unsere Aktionsweine

**Wir haben eine grosse Auswahl „Fundgrubenweine“, die zu Vorzugspreisen angeboten werden.  
Schauen Sie mal nach, ob Sie was passendes finden?**

## Weitere Empfehlungen zum Gänseessen

**Weingut Ralf Trautwein, Bötzingen, Baden, Kaiserstuhl**

**2018er Pinot Noire trocken**

ausgebaut im alten Holzfass

**Flasche 28,80 €**

**Weingut Burggarten, VDP Heppingen**

**2020er CUVÉE NOIR <DREI BRÜDER> GUTSWEIN TROCKEN**

Dieses Rotwein Cuvée, bestehend aus Cabernet Sauvignon und je 40% Spätburgunder und Frühburgunder überzeugt mit herrlichen Kirsch- sowie Cassisaromen. Abgerundet durch würzige Kräuter- und Pfeffernoten und einem Hauch von Lebkuchenaromen.

**Flasche 29,00 €**

**Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim Pfalz**

**2019er Rotweincuvée trocken« INCOGNITO »**

Unsere Basiccuvée wird aus sechs verschiedenen nationalen und internationalen Rebsorten cuvétiert, die unerkannt, „INCOGNITO“, bleiben sollen. Nicht weil es minderwertige Rebsorten sind, sondern weil die Cuvée ein Betriebsgeheimnis bleiben soll.

**Flasche 30,00 €**

**2020er Château Majoreau**

**AOC Bordeaux Superieur Hyppos**

Im Jahr 1981 übernahm die 4. Generation, vertreten durch Monique & Bernard Delong, das Fami- liengut und wandelte es in einen Weinbaubetrieb in AOC Bordeaux Supérieur und AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire um. Aus ihren träumen wurde "Château Majoreau" geboren. Die Lehrerin und der Segler gaben ihre Leidenschaft an ihre Kinder Emeline und Mathieu weiter, die heute das Abenteuer fortsetzen.

**Flasche 33,60 €**

**2019er SERPAIOLO ROSSO TOSCANA**

**RPAIA DI ENDRIZZI**

Der Serpaiolo Rosso von Endrizzi ist eine Komposition aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese – durch einen kurzen Edelstahlausbau frisch und lebhaft, durch die zusätzliche Reifung im großen Holzfass entwickelt sich ein vielschichtiges Bukett mit Aromen von reifen Früchten, harmonisch weichem Tannin und eine gute Struktur

**Flasche 29,50 €**