**Geschenksidee**

\_\_\_\_\_ Geschenkskorb 28.--

mit 2 Stk. Lamm-Trockenwurst, Zitronenmelissensirup,

Walliser Aprikosenkonfi und 500g Roggenbrot aus unserer Dorfbäckerei

**Getrocknetes**

\_\_\_\_\_\_ Bio Knospe Lammtrockenfleisch vom Gigot 100gr/8.40

\_\_\_\_\_\_ Bio Knospe Lammtrockenwürste 2 Stk / 6.00

\_\_\_\_\_\_ Bio Knospe Ziegentrockenfleisch 100gr / 8.90

\_\_\_\_\_\_ Bio Knospe Ziegentrockenwürste 2 Stk / 6.00

\_\_\_\_\_\_ Bio Galloway Trockenwurst kg / 36.00

**Frischfleisch**

\_\_\_\_\_\_ Bio Knospe Berg-Lammfleisch kg / 28.00

\_\_\_\_\_\_ Mischpaket (frisch oder tiefgekühlt)

\_\_\_\_\_\_ Bio Knospe Berg- Ziegenfleisch kg / 32.00

\_\_\_\_\_\_ Mischpaket (frisch oder tiefgekühlt)

**Konfitüren**

\_\_\_\_\_\_ Walliser Aprikosen, Zwetschgen 7.00

\_\_\_\_\_\_ Aprikose und Pfirsich

\_\_\_\_\_\_ Spezielle Konfitüren

\_\_\_\_\_\_ Schwarzer Holunder, Hagebuttekonfi 7.50

**Honig-Melasse**

\_\_\_\_\_\_ Aus handgelesenem Löwenzahn 7.50

\_\_\_\_\_\_ Tannenschösslig aus dem eigenen Wald 7.50

**Diverse Sirup**

\_\_\_\_\_\_ Holunderblüten, Zitroenenmelisse, (erfrischend) 6.00

\_\_\_\_\_\_ Schwarzer Holunder (für die kalten Tage)

\_\_\_\_\_\_ Curry Zucchetti

nach altem Walliser Rezept. Hervorragend zu Raclette

**Chutneys**

\_\_\_\_\_\_ Kürbis-Chutney 7.00

Empfehlen wir zu Käse und Terrinen

\_\_\_\_\_\_ Schwarzer Holunder Chutney Hot 7.00

Mit etwas Schlagrahm gemischt, verfeinert ihr Wildgericht vorzüglich

\_\_\_\_\_\_ Blaubeer- Gewürzkonfitüre 7.00

Passend als kalte Sauce zu dunklem Grillfleisch (Rind, Lamm, Wild)

\_\_\_\_\_\_ Johannisbeer-Gewürzgelee 7.00

Passend als kalte Sauce zu hellem Fleisch (Kalb, Ziegenfleisch)

oder auch zu kräftig gebratenem Fisch

**Salz**

\_\_\_\_\_\_ Wildkräuter- Salzmühle 13.10

Im Sommer en Genuss zu Ihrem frischen Salat

\_\_\_\_\_\_ Rotweinsalz mit Kräuter aus dem Hofgarten 12.50

Passend zu dunklem Fleisch

\_\_\_\_\_\_ Salatblüten 13.50

(Handgelesene essbare Wildblüten, sorgfältig getrocknet)

Die bunte Augenweide als Dekoration auf ihrem Teller.

Zu Salat, Vorspeisen aber auch als Deko am Tellerrand bei warmen Speisen

**Gebackenes nach eigenem Rezept**

\_\_\_\_\_\_ Sonnentörtli klein 6.50

\_\_\_\_\_\_ Sonnentörtli gross 28.00

Mit Dörraprikosen und Mandeln

ein Stück Wallis auf der Zunge zergehen lassen…

Name / Vorname:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PLZ/ Ort: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tel. Nr.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Gewünschter Liefertermin: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_