








# WILDKARTE

## VORSPEISEN

Hirschcarpaccio  	
Nüsslisalat   Pistazie   Brombeervinaigrette	21.00
Wildterriner 	
Süss-saurer Kürbis   Cranberries   Cumberlandsauce	19.00
Steinpilzrahmsuppe  	14.00
Geräucherte Entenbrust  	
Apfel   Weisskohl   Friséesalat	22.00

## HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Kürbisravioli 	24.00
Sautierte Eierschwämmli   Thymianbutter   Kernöl	29.00
Gebratener Wolfsbarsch	
Süsskartoffel   Steinpilze	41.00
Perlhuhnbrust   Mohnschupfnudeln	
Hagenbuttenjus   Schwarze Nüsse   Trauben	39.00
Rehrücken   Kürbismoussline   Marronen	
Preiselbeerjus   Apfelrotkraut   Rosenkohlblätter	42.00
Hirschschnitzel 	
Baumnuss   Polenta   Radicchio   Sauerkirschjus	42.00
Rehpfeffer	
Haselnusspätzli   Selleriepüree	39.00

## DESSERTS

Haselnussschnitte Schwarzes Johannisbeersorbet   Baiser   Krokant	15.00
Sanddornmousse Zwetschgenkompott   Sesam	13.00

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

Monte Grande 2014	10 cl	9.50
Graziano Prà , Monteforte	75 cl	66.50

### ROTWEIN

Valtellina Superiore Riserva 2009	10 cl	9.50
Pietro Triacca, Campascio	75 cl	66.00
Yarden Cabernet Sauvignon, 2013	10 cl	14.50
Golan Heights Winery, Galilee	75 cl	84.00

### HERKUNFTSDEKLARATION

Perlhuhn - Frankreich | Hirsch/Reh/Gams - Österreich

Glutenfrei



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

