

Unsere Wildspezialitäten...

Vorspeisen

Wildvorspeiseteller Hirschterrine, Hirschtrockenfleisch und Hirschsalsiz	26.00
Herbstsalat Grüner Blattsalat mit Hirschsalsiz, Birne und Nüssen	19.00
Kürbiscremesuppe	10.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout	20.00

Hauptspeisen

Rehrücken 'Val Roseg' (ab 2 Personen, nur abends) pro Person Der Rehrücken wird mit Spätzli, Preiselbeeren, Früchten, glasierten Maronen, Rotkraut, feiner Calvados- oder Pilzrahmsauce serviert.	65.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Rehschnitzel 'Albris' an feiner Jägerrahmsauce	45.00
Wildgeschnetzeltes an feiner Jägerrahmsauce	42.00
Hirschfilet mit Senfkruste an einer Honigsauce	52.00
Zu den oben genannten Gerichten servieren wir: Butterspätzli, eine Rotweibirne, Preiselbeeren, glasierte Maronen und Rotkraut	
Rehpfefter mit Butterspätzli, garniert mit Brotcroûtons, Speck und Waldpilzen	39.00

Wildmenü 72.00

Wildvorspeiseteller
Hirschterrine, Hirschtrockenfleisch und Hirschsalsiz

Kürbiscremesuppe

Hirschfilet
mit Senfkruste an einer Honigsauce
mit Butterspätzli, Rotweibirne, Preiselbeeren, glasierte Maronen und Rotkraut

Zum Wild empfehlen wir im Offenausschank

Sforzato Ronco del Picchio, Sandro Fay

10 dl

14.00