WILDKARTE

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Reh 21,50
auf Petersilienwurzel – Püree mit gepickeltem Meerrettich
an Brombeer – Vinaigrette & Buchweizen – Walnuss – Tuille

Nüsslisalat 16,00
mit Speck, Ei & Croûtons ohne Speck 15,00

Prättigauer Heu – Velouté 14,50
mit Waldpilz – Duxelles, ohne Salsiz 13,50
knusprigem Wildsalsiz & gerösteten Haselnüssen

Kürbiscremesuppe 12,50

HAUPTGÄNGE

Pizokel mit sautierten Hirschstreifen an Steinpilz – Madeirasauce 34,00
mit gebratenen Trauben & 1 – jährigem Sellerie ohne Hirsch 27,50

Hausgemachter Hirschpfeffer «Jäger Art» 42,50
mit Quarkpizokel, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni

Duo vom Prättigauer Wild mit Hirschentrecôte & Rehschnitzeli 49,50
an Preiselbeer – Rahmsauce mit
Quarkpizokel, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni

Rosa gebratener Rehrücken 57,50
an Preiselbeer – Rahmsauce mit
Quarkpizokel, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni

Wilder Beilagen – Teller 35,00

DESSERT

Tonkabohnen – Canelés 14,50
mit gerösteten Zwetschgen, Buttermilchglacé & Mohncrumble

Vermicelles mit Vanilleglacé 14,00
dazu Meringues & Schlagrahm

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1%
Reh KLOSTERS/CH/DE, Hirsch KLOSTERS/CH, Speck CH // =veggie