



WILDKARTE

VORSPEISEN

Bunter Herbstsalat an Zitronenthymian – Dressing		19,50
dazu Klosterser Hirsch – Meatballs mit Preiselbeermayo, sautierten Eierschwämmli & gerösteten Nüssen	ohne Hirsch	15,00
Nüsslisalat		16,00
mit Speck, Ei & Croûtons	ohne Speck	15,00
Parsenner Heusuppe		15,50
mit Klosterser Rehcarpaccio – Spiessli, Zitronenöl & Honig – Kardamomhippen	ohne Reh	13,00
Kürbiscremesuppe		12,50

HAUPTGÄNGE

Quarkpizokel mit hausgemachter Hirschbratwurst		32,00
an Eierschwämmli rahmsauce mit Röstzwiebeln & Blaubeerschaum	ohne Hirsch	26,50
Hausgemachter Hirschkraut „Jäger Art“		38,50
mit Quarkpizokel, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni		
Duo vom Prättigauer Wild mit Hirschentrecôte & Rehschnitzeli		47,50
an Preiselbeer – Rahmsauce mit frischen Klosterser Eierschwämmli, Quarkpizokel, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni		
Rosa gebratener Rehrücken		53,50
an Rotkrautjus mit Speck – Brotknödel & Sellerie – Peterli – Püree		

DESSERT

Birnenmousse		14,50
mit Zwetschgensorbet & Zimt – Crumble		
Vermicelles mit Vanilleglacé		13,50
dazu Meringues & Schlagrahm		