



WILDKARTE

VORSPEISEN

Hausgemachte Terrine vom Klosterser Wild	23,50
auf Waldorfsalat mit sautierten Eierschwämmli, Cumberlandsauce & Baumnuss – Thymian – Hippen	
Nüsslisalat	16,00
mit Speck, Ei & Croûtons	ohne Speck 15,00
Morchel – Petersilien – Suppe	15,50
mit pochierten Wildleber – Klösschen	ohne Klösschen 13,50
Kürbiscremesuppe	12,50

HAUPTGÄNGE

Quarkpizokel an Klosterser Eierschwämmli – Rahmsauce	32,00
mit gebratenen Hirschstreifen, Portulak & getrockneten Cranberries	ohne Hirsch 26,50
Hausgemachter Hirschpfeffer „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
auf Uva – Americana – Püree mit Beluga – Linsen, Wirsing & schwarzen Nüssen	

DESSERT

Kürbis – Tiramisu	14,50
mit Kürbiskernöl – Glace & Blaubeerkompott	
Vermicelles mit Vanilleglacé	13,50
dazu Meringues & Schlagrahm	