

Wildmenu

Selvaggina

Gibier

Kürbis-Ingwer Suppe ✓

Zuppa di zucca e zenzero

Pumpkin-ginger soup

15.00

Herbstsalat

Nüsslisalat, Rohschinken, Feigen, Pilze
Valeriana, prosciutto crudo, fichi, gallinacci
'Nüsslisalat', raw ham, figs, chanterelles

28.50

Spaghetti mit Eierschwämmli an Rahmsauce ✓

Spaghetti con gallinacci in salsa di panna

Spaghetti with chanterelles in cream sauce

27.00

Penne Cacciatora

Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen

Sminuzzato di capriolo con gallinacci in salsa di panna

Sliced roe with chanterelles in creme sauce

31.00

Hirschpfeffer mit Spätzle, Rotkraut und Kastanien

Salmi di cervo con Spätzle, crauti rossi e c castagne

Deer pepper with Spätzle, red cabbage and chestnuts

35.00

Rehschnitzel mit Spätzle, Rotkraut und Kastanien

Scaloppina di capriolo con Spätzle, crauti rossi e castagne

Escalope of roe with Spätzle, red cabbage and chestnuts

44.00

Coupe Vermicelles

Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, Rahm, Kirsche

Gelato di vaniglia, vermicelli, meringa, panna, ciliege

Vanilla ice creme, chestnut vermicelli, merengue, whipped crème, cherry

14.50

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue 4cl 14.50

Weisswein: Verdejo, Bodegas Javier Sanz, Rueda Spanien pro dl 7.50 75 cl 52.50

Roséwein: Ramón Bilbao Rosado, Grenache, Rioja, Spanien pro dl 7.50 75 cl 52.50

Rotwein: Cum Laude, Banfi, Toscana pro dl 7.50 75 cl 52.50

Flaschenwein: Summus 2017 igt, Banfi, Toscana, Italia 75cl 89.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Sauser 1 dl 4.00 – 2 dl 7.00 – 3 dl 9.00 – 5 dl 12.50

Herkunft Fleisch: EU / AT