

## SPEZIALITÄTEN –

## «WALD UND WILD»

<b>Rehterrine</b> mit Portweinkirschen Salatbouquet, Brioche	18
<b>Mariniertes Hirschcarpaccio</b> Steinpilz, Kürbiskugeln, Espresso-Öl, Quittenessig	30/18
<b>Pilz-Cappuccino</b> mit Herbsttrüffel	16
<b>Vegetarischer Wildteller</b> mit Pilzrahmsauce Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rahmwirsing, Marroni, Wildgarnitur	29/23
<b>Gempfeffer</b> mit Kürbis-Risotto Wirsingköpfl, Rotweibirne	36/30
<b>Wildschweingeschnetzeltes</b> mit Pilzrahmsauce Spätzli, Trauben-Marroni-Chutney	38/32
<b>Sautiertes Rehschnitzel</b> mit Wildrahm-Preiselbeersauce, Wildbeilage und Wildgarnitur	40/34
<b>Rehrücken am Stück gebraten</b> , ab 2 Personen Wildbeilage und Wildgarnitur	52/p.P

**Wildbeilage:**




Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und **Wildgarnitur** bestehend aus Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne und Absinth-Trauben.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

## Fleisch- und Fischdeklaration:

Rehterrine (Belgien), Gerns, Reh (Österreich), Hirsch, Wildschwein (Europa), Rehrücken (Ungarn)

## WEIN EMPFEHLUNG

W	Vila nova Alvarinho VR Minho 2017/20
	Alvarinho, Minho, Iberische Halbinsel, Casa de Vila Nova 1 dl / 6.80                      7.5 dl / 44.00
W	Malanser Chardonnay AOC 2018/20
	Chardonnay, Bündner Herrschaft (Malans), Peter Wegelin 1 dl / 9.80                      7.5 dl / 69.00
R	Malanser Blauburgunder AOC 2018/19
	Blauburgunder, Bündner Herrschaft (Malans), Peter Wegelin 1 dl / 8.10                      7.5 dl / 55.00