

Es wird Wild

Cremesuppe von Topinambur
mit Reh-Pastrami und Nussöl 5,60 €

• • • • •

Pastrami
Hausgemachtes Reh Pastrami mit eingelegten Zwiebeln, Waldorfsalat,
Schwarzbrot und Sauce Cumberland 8,50 €

• • • • •

Bandnudeln mit Gänsebrust, Wirsing und Apfel in Estragon Rahm geschwenkt,
Haselnusscrunch, dazu ein Salat vom Büffet 19,00 €

Vegetarisch möglich 16,00 €

• • • • •

„Pfefferpotthast“ vom Reh
Feines Ragout vom heimischen Reh mit eingelegtem Kürbis,
Brezelknödeln und Spitzkohl 26,00 €

• • • • •

Sous vide gegarte Gänsekeule mit Honigkuchensauce,
Pfefferapfel, Maronen, Rotkohl und hausgemachten Klößen 24,00 €

• • • • •

Rücken vom heimischen Reh mit Brombeersauce
schwarzen Nüssen, Kartoffelbaumkuchen und Rahmwirsing 29,50 €

• • • • •

Engadiner Nusstorte
mit Mandarinen Mousse und Glühweinbuttereis 8,00 €

Unsere Getränke-Empfehlung

Grevensteiner Bockbier 3,30 €

Ein fruchtig aromatisches Bier mit harmonisch eingebundener Bitterkeit und malziger Süße

