



WILD SPEZIALITÄTEN 2017

(ab 13.Oktober, 2017)

Prosciutto di Cinghiale in Carpaccio Wildschwein Schinken (Italien), mit Rucola, und gehobeltem Parmesan an Kürbiskernöl	Vorspeise	CHF. 29.50
Filetti di Lepre “Forestale” Saftiges Hasenrückenfilet, (Argentinien), tranchiert an sahniger Wild-Rahmsauce mit Steinpilzen, dazu hausgemachte Spätzli und Wildgarnitur		CHF. 44.50
Filetti di Cervo alla fiamma di Calvados Zartes Hirschfilet (Neuseeland), flambiert mit Calvados und tranchiert an sahniger Wild Rahmsauce mit Steinpilzen, dazu hausgemachte Spätzli und Wild Garnitur		CHF. 49.50
Filetto di Cinghiale all`Erbette e Profumo di Balsamico Wildschwein-Entrecôte aus Italien, tranchiert an hausgemachter Kräutersauce, parfümiert mit Balsamico Reduktion, dazu hausgemachte Spätzli und Wildgarnitur		CHF.46.50
Entrecote di Capriolo „Forestale “ Saftiges Reh-Entrecôte (Österreich), flambiert mit Calvados und tranchiert an sahniger Wildrahmsauce mit Steinpilzen, dazu hausgemachte Spätzli und Wild Garnitur		CHF. 54.50
Sella di Capriolo (Ab 2 Personen) Exquisit zubereitet von unsern Chef Luis und Sous Chef Robbie..... Rehrücken (Österreich), flambiert mit Calvados und tranchiert an köstlicher Wild Rahmsauce mit Steinpilzen, dazu hausgemachte Spätzli und Wild Garnitur	Pro Person	CHF. 58.50

