



WILD SPEZIALITÄTEN 2018

Prosciutto di Cinghiale in Carpaccio

Wildschwein Schinken (Italien) mit Rucola und gehobeltem Parmesan an Kürbiskernöl

Vorspeise

CHF 29.50

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-Filet aus Italien, tranchiert an hausgemachter Kräutersauce, parfümiert an Balsamico-Reduktion, dazu hausgemachte Spätzli und Wild-Garnitur

CHF 46.50

Entrecôte 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 unserem 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

