

SAISONALE KARTE

VORSPEISE

Pastinaken-Frischkäse-Terrine mit Pinienkernen, serviert mit Nüsslisalat an Honigvinaigrette	15.00
Kluser Weissweinsuppe mit Senf, Winterspinat und pochiertem Ei	12.00
Tatar vom Hirsch (DE) mit hausgebackenem Kürbisbrioche, Trüffelöl und Salatbouquet	18.00
Carpaccio vom Hirsch (NZ) an Steinpilzöl mit sautierten Waldpilzen, dazu Salatbouquet an Himbeervinaigrette	19.00

HAUPTGANG

T-Bone-Steak vom Wildschwein (DE) an Kräuterbutter mit Kroketten und Speckbohnen	36.00
Gegrillter Wildburger (DE) im Kürbisbrioche mit Preiselbeer-Senf, Balsamico-Zwiebeln, Trüffelöl und Salat dazu Pommes frites	27.00
Feiner Hirschpfeffer (DE) mit Waldpilzen, glasierten Maroni und Preiselbeerbirne dazu Spätzli und Apfelrotkraut	35.00
Kutterscholle (NL) im Ganzen gebraten mit geschmolzenen Kartoffeln und sautierten Eierschwämmchen	34.00
Lauwarme Spinatroulade gefüllt mit Waldpilzen, dazu gebratene Serviettenknödel und Weissweinsauce	28.00
Vegetarischer Wildteller mit gebratenem Serviettenknödel, Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Maroni	26.00

DESSERT

Vermicelles mit Rahm und Meringue	12.00
Halbgefrorenes von Schokolade und Kirschen mit Bisquit und Beeren	12.00