



Wildkarte

Vorspeisen

Marroni-Crèmesuppe Tessiner Art eine nicht alltägliche Crèmesuppe	11.00
Wilder Nüsslisalat garniert mit Feigen, Pecorino, karamellisierten Marroni und Croûton an einem Himbeeren-Cassis Vinaigrette	16.50
Nüsslisalat einfach	11.00
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat garniert mit Ei, Speck und Croûton	15.50
Hirschtrockenfleisch-Carpaccio mit marinierten Steinpilzen, Trauben, Parmesan und Haselnüssen	17.50

Hauptspeisen

Rehpfeffer Piz Nair der klassische Pfeffer mit Silberzwiebeln, Speckwürfeln und Pilzen garniert dazu unsere hausgemachten Beilagen	38.50
Rehschnitzel Schesaplana zarte Rehschnitzel rosé gebraten, an einer Wildrahmsauce dazu servieren wir unsere hausgemachten Beilagen	45.50
Wildschweinragout mit Honig und Rüeblü und Pastinaken	35.50



Wildgeschnetzeltes Guschner Art	37.50
geschnetzeltes Wildfleisch an sämiger Steinpilzsauce dazu servieren wir unsere hausgemachten Beilagen	
Hirschfilet-Mignons Piz Blaisun	46.50
rosé gebratenes Hirschfilet an Wildrahmsauce serviert mit unseren hausgemachten Beilagen	
Vegi Wildteller	35.50
mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und glasierten Kastanien, mit Früchten und Pilzen garniert (Sauce wird separat serviert und ist nicht vegetarisch)	

Rehrücken Piz Corvatsch 160g pro Person

Ab 2 Personen	58.50
Die Krönung unserer Wildspezialitäten, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildrahmsauce. Garniert mit verschiedenen Früchten und glasierten Kastanien. Damit alles schön warm serviert werden kann, wird der Rücken nicht mehr präsentiert. Alles wird in der Küche auf Teller in zwei Gängen angerichtet.	

Zu allen Wild Fleisch Gerichten servieren wir unsere hausgemachten Beilagen.
Diese bestehen aus frischen Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und glasierten Kastanien.

Lieber Gast

Für Informationen zu Allergenen
in den einzelnen Gerichten wenden
Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunftsdeklaration

Hirsch Neuseeland
Reh Deutschland / Österreich