

SPEZIAL WILDKARTE

Vorspeisen

Hirsch-Bresaola

mit Käsesplittern, Feldsalat und Feigen

CHF 33.–

Hokkaido-Kürbissuppe

mit knusprigen Amarettistreuseln

CHF 13.50

Hauptgänge

Wildgeschnetzeltes

in Grappa-Trauben-Sauce mit Spätzli, Rosenkohl, Birnen und Maroni

CHF 38.50

Rosa gegartes Hirschkarree

an kräftiger Wachholdersauce, dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Birnen

CHF 53.–

FrISChe Waldpilze auf Butterschneidli

wenn die Natur es erlaubt, von Chefkoch Ramón Malvido persönlich gesammelt

CHF 33.–

Zum süßen Abschluss

Maroni-Panna-Cotta

mit frischen Trauben

CHF 13.50



Das Wild stammt aus dem Puschlav aus einheimischer Jagd. Das Spezial Menü wird ab dem 10. September 2026 serviert.