

Stellen Sie ihr Wild-Gourmet-Menü nach Wahl zusammen:

2-Gänge-Menü davon 1 Hauptgang CHF 62.00

3-Gänge-Menü davon 1 Hauptgang CHF 77.00

4-Gänge-Menü davon 1 Hauptgang CHF 92.00

5-Gänge-Menü davon 1 Hauptgang CHF 105.00
mit Weinbegleitung pro Gang CHF 7.50

Suppen CHF 18.00

- Marronicrèmesuppe mit Lavendelschaum
- Pot-au-feu vom Hirschrücken
- Randen-Wasabi-Suppe mit Crevetten
- Kürbiscrèmesuppe mit Wildfleischstreifen und Trüffel

kalte und warme Vorspeisen CHF 24.00

- Blattsalat „Graf Hans“ mit lauwarmen Eierschwämmen und Baumnussöl
- Wildschwein auf Couscousbett
- Wildtatar mit Avocado und einem Wachtelei an Senfsauce
- Carpaccio deluxe (Tamonser Alpkäse, Rindsfiletstreifen, Ruccola, Mozzarella)
- Randen auf Apfelsalat mit Trüffeln

Hauptgerichte CHF 45.00

- Duett vom Hirsch-und Wildschweinfilet mit süß-sauren Tomaten, Spätzli
- Rehrücken im Speckmantel, Trüffel und Apfel-Couscous
- Crepinette vom Wildhasenrücken mit Eierschwämmchen und Erdnuss-Chili-Jus, Spätzli
- Paupiettes vom Hirsch und Entenleber begleitet von einer Holunder-Crème brûlée, Reis
- Rehrückensteak mit Pilzrisotto und Ingwer
- Hirschfilet auf Eierschwämmen serviert mit Chips
- Teriyaki Wildgeschnetzeltes an Wermutsauce, Spätzli, Gemüse und Früchtegarnitur
- Rindsfilet mit Crevetten an Chili-Mango-Sauce, Croquetten, Gemüse
- Saibling auf Spinatbett begleitet von Tagliatelle, Trüffel
- Jakobsmuscheln „Blue Ocean“ begleitet von Tomaten, Zwiebeln und Kräuter, Bratkartoffeln
- Hirschpfeffer garniert, Spätzli, Gemüse CHF 30.00
- Rehpfeffer garniert, Spätzli, Gemüse CHF 32.00

- Rehrücken garniert mit verschiedenen Saucen, Spätzli, Croquetten, Gemüse **ab 2 Personen** CHF 135.00

Dessert CHF 15.00

- Dessertvariation „De Luxe“ Holunder crème brûlée, glasierte Feigen, Marroniglace
- Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm
- Kirschen-Marzipan-Glace mit lauwarmen Zwetschgen
- Glasierte Feigen begleitet von Marroniglace
- Mango-Kokos-Apfel-Strudel mit Bergamotte-Sorbet
- Gemischte Pralinen garniert