

Wild-Tavolata vom 28. September bis 2. November 2021

Wir verwenden vor allem Wild aus der Region und Europa

Lieferanten sind

- Metzgerei Heinzer Muotathal Hirsch aus der Schwyzer Hochjagd
- DasPure, Patrick Marxer, Zürich Oberland bis Thurgau, Bündnerland
 - Alles ist hausgemacht und frisch zubereitet

Wild-Tavolata

Wild-Espuma mit Cognac, Mini-Croutons

Hausgemachte **Wildterrine**

Butternuss-Kürbis süß sauer und Hagebuttensauce

Hirschfilet **Tataki** mit Ponzu und japanischem Kabissalat

Hirschleberparfait, Quitte, hausgemachtes Knäckebrot

Reh-Bratwürstchen mit Totentrompeten

auf Champignonspüree, Röstzwiebeln, Wildjus

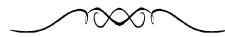
Crostini mit Wildschwein mit Lauch

getrockneten Steinpilzen, Zimt und Granatapfel

Rosa **Wildentenbrüstchen** auf Beluga-Linsen

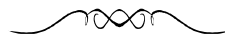
mit Balsamico, Pommerysenf und Rahm,

Belper Knolle jung, Portwein-Zwetschgen und Pangrattato



Strozzapreti mit **Wildhasen-Ragoût** alla Nonna

Rahm, Rosmarin und kaltgerührte Preiselbeeren



Reh-Schnitzelchen an Wildrahmsauce

Muotathaler **Hirsch-Pfeffer** Jägerart mit Speck, Croutons und Champignons

Rotkraut, Marroni, Botzi Birnen AOC

Kaltgerührte Preiselbeeren, Spätzli

ohne Dessert

90.—/Pers.