



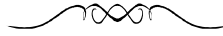
TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

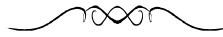
Wild-Tavolata vom 27. September bis 29. Oktober 2022

Wild-Tavolata

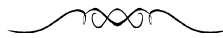
Wild-Espuma mit Cognac, Apfel-Rosmarin-Püree und Mini-Croûtons
(Schnittlauch)



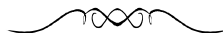
Hausgemachte **Wildterrine**, Kürbis süß sauer und Hagebuttensauce
(Malve, Kerbel)



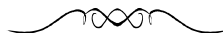
Tataki vom Hirschkalb-Entrecôte mit Ponzu, Sesam und japanischer Kohlsalat
glutenfrei, laktosefrei
(Spitzkabis und Rotkabis, Katsobushi-Flocken, Sesam, Kapuzinerkresse)



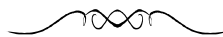
Hirschleber Parfait, Quitten vom Enikerhof, Brioche
(Quittenwürfeli, Quittengel/Püree, Chrysanthemen)



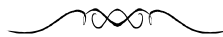
Reh-**Bratwurst** von DasPure mit Totentrompeten
Wildjus, Kürbispüree und Röstzwiebeln
(Salbei knusprig)



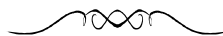
Crostini mit Wildschwein-Hackfleisch
Lauch, frischen Steinpilzen, Zimt und Belper Knolle
(Peterli-Julienne)



Rosa gebratene **Wildentenbrust** auf Beluga-Linsen, Piemonteser Haselnüsse
Stracchino, Portwein-Zwetschgen, Balsamico-Perlzwiebeln
(Kerbel, Hefe Crumbles)



Garganelli mit **Wildhasen-Ragoût** alla Nonna, Rahm, Rosmarin
(Parmesan, kaltgerührte Preiselbeeren)



Hirsch-Schnitzelchen an Wildrahmsauce
Muotathaler **Rehpfeffer** Jägerart mit Speck, Champignons und Pangrattato
Rotkraut, Marroni, Botzi Birnen AOC
Kaltgerührte Preiselbeeren, Spätzli
(Rosmarin, Peterli)
ohne Dessert

90.—/Pers.

Wir verwenden vor allem Wild aus der Region und Europa