

Wildbuffet 2017

Begrüssungsdrink: Waldmeisterbowle

Vorspeisen:

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl

Reh-Bündnerfleisch

Wildschweinschinken

Hirschrohschinken

Hirschwurst

Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Brotcroûtons

Pikanter Kürbissalat mit Äpfeln und Peperocini

Kürbis-, Preiselbeer- und Steinpilz-Balsamico-Dressing

Wildschwein- und Rehterrine mit Jostabeerenkompott

Jägerpastete mit Quitten-Zwiebelkonfit

Wild-Tartar aus Reh-, Hirsch- und Gamsfilet

Hirschcarpaccio mit Brescia, Pinienkernen und Olivenöl

Hauptspeisen

Hirschpfeffer "Försterinnenart"

Gampfpfeffer "Bündnerart"

Rehpfeffer"

Reh- und Gamsrücken mit Steinpilzrahmsauce

Hirschschnitzel "Calvados"

Wildschweinentrecôtes mit Pommerysenfsauce

Hirschleberli nach Art des Hauses

Roast-Venison mit Preiselbeer-Hollandaise

Steinpilzravioli & Steinpilzrisotto

Spätzli und Polenta

Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl

Apfelschnitze, Rotweifeige, frischer Preiselbeerkompott,

Jostabeerenkonfit und Quittenchutney

Desserts

Sausercrème

Süssmostcrème

Gebrannte Crème nach Grossmutterart

Feigen im Tobleronemantel mit Eiercognacglacé und

Sauerkirschensauce

Vermicelles mit Meringues

Wildheidelbeeruchen

Käse

Geisskäse mit frischer Kaki und süsscharfem Feigensenf

Valabüzer Bergkäse mit Trauben und Walnüssen

CHF. 89.00 pro Person inkl. Aperobowle