

# Winterküche

<b>Kartoffel-Majoran-Suppe</b>			
• mit Haslitaler Rauchwurst			12.50
🍃 • ohne Rauchwurst			10.50
<b>Winterlicher Blattsalat</b>			14.50
Blattsalat mit Granatapfel, Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und Orangenfilets			
<b>Hirsch-Tatar aus dem Jagdrevier unseres Kollegen Zeno</b>			
Hirschfilet fein geschnitten, mit hausgemachtem eingelegtem Kürbis, Wasabi-Mayo und Brotchips			
• Vorspeisen-Portion			22.50
• Grosse Portion			33.50
<b>Wildrahmgeschnetztes vom Hirsch</b>			27.50
im Pastetli, mit buntem Gemüse			
<b>Ossobuco vom Kalb</b>			28.50
mit geschmortem Gemüse und Safranrisotto			
<b>Cordon Bleu vom Hirsch</b>			32.50
mit Pommes Frites und buntem Gemüse			
<b>Zwetschgenbraten</b> mit Kartoffelstock, Seeli und buntem Gemüse			28.50
🍃 <b>Winterlicher Flammkuchen</b>			23.50
mit Birne, Gorgonzola und Nüsslisalat			
🍃 <b>Waldpilz-Risotto</b> mit Parmesanflocken			23.50
<b>Rotweinzwetschgen</b> mit Zimtglace			11.50
<b>Milchreis</b> mit Kirschkompott und Zimtzucker			11.50
• grosse Portion			19.50
<b>L'Heravi Crianza</b>			
Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau		10 cl	7.40
Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien	Flasche	75 cl	51.00

🍃 = vegetarische Gerichte

Fragen zu Allergenen beantworten unsere Servicemitarbeitenden gerne.  
Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 8.1 %

Hirsch – AT  
Wurst / Schwein / Kalb – CH

