

BALM

WILD 2019

START

Brot vom „Eigenbrötler“ mit Butter
Verschiedene Appetizer

VOR

Junger Nüsslisalat mit Himbeerdressing & Herbstpilzen

Hirschcarpaccio mit Cranberries, Nüssen, Ziegenkäse & eingelegten Feigen

Reh- & Gänseleberterrine
mit Eschalottenconfit, Kürbiskernöl-Mayonnaise & Toast

Zweierlei von der Alpstein Ente
Gebratene Brust & Frühlingsrolle von der Keule mit Orange & Belgischen Endivien

Wildhamburger & Gänseleberschnitzel, Portweinbutter & Wirsing

Geschmorte Rehhaxe „Jägerart“ an einer Pfeffersauce mit Serviettenknödel

HAUPT

Klassischer Rehrücken an einer Wildrahmsauce

Hirschentrecote gebraten an einer Wildrahmsauce

Zu den Hauptgängen servieren wir:

Quark-Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Preiselbeeren, Apfel & Kürbis

ENDE

Käseauswahl vom „Chäs Barmettler“

Carameltarte mit Fleur de Sel & Apfel

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

5 Gänge 114 / 4 Gänge 99 / 3 Gänge 84 / 2 Gänge 69 / Hauptgang 55
Weinbegleitung pro Gang 10

Dieses Menu servieren von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

