

# *Wildbuffet 2019*

Begrüssungsdrink: Waldmeisterbowle mit Beeren

## **Vorspeisen:**

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl

Reh-Bündnerfleisch

Wildschweinschinken

Hirschrohschinken

Hirschsalami

Nüsslisalat mit Speck und Eierschwämmli

Kürbis sweet & sour

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"

Gampspfeffer

Rehpfeffer

Wildschweinpfeffer

Reh- und Gamsrücken mit Steinpilzrahmsauce

Hirschchnitzel „Calvados“

Wildschweinerücken mit Pommerysenfsauce

Hirschleberli nach Art des Hauses

Roast-Venison mit Preiselbeer-Hollandaise

Lamaschnitzel „Café de Paris“

Wildravioli und Steinpilzrisotto

Spätzli und Polenta

Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl

Apfelschnitze, frischer Preiselbeerkompott, Jostabeerenkonfit und

Quittenchutney

## **Desserts**

Sausercrème

Süssmostcrème

Gebrannte Crème nach Grossmutterart

Frische Feige im Tobleronemantel mit Eiercognacglacé und

Sauerkirschensauce

Vermicelles mit Meringues

Wildheidelbeeruchen

## **Käse**

Geisskäse mit frischer Kaki und süsscharfem Feigensenf

Valabüzer Bergkäse mit Trauben und Walnüssen