

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