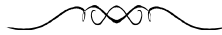


# Wild-Tavolata

22. September bis 25. Oktober 2025

*(Änderungen vorbehalten)*

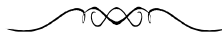
## Menü



Hausgemachtes **Hirschleber-Parfait** mit Kapuziner-Kresse, Knäckebrot, Speckmarmelade, Rotweingel, eingelegte Eierschwämme

**Pastinaken-Cappucino** mit Kürbisöl

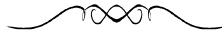
**Tataki vom Hirschkalb-Entrecôte** mit Ponzu, Sesam und japanischem Kohlsalat



**Croquetten aus Waldpilzen**, violette Kartoffel-Purée

**Wild-Entenbrust** sousvide gegart, mit Belugalinsen, Zwetschgen, Pommery Senf

Crostini **mit Wildschwein-Ghackets** und frischen Portobello, Steinpilzpulver



**Wildhasen-Ragoût** nach Grossmutterart, Parmesan, kaltgerührte Preiselbeeren, Rahm



**Rehschnitzel** am Stück gebraten an Wildrahmsauce  
**Hirschpfeffer Jägerart** mit Rotkraut, Marroni, Botzi Birnen AOP  
Kaltgerührte Preiselbeeren, Spätzli

95.-/Person