



Landhus Almens
RESTAURANT



Wildes Menü

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kernöl

Hirschpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Birne mit Hagebuttenmark
(Domleschger Hirsch)

Vermicelles

mit Meringue und Schlagrahm

Menü 47.-

nur Hauptgang 38.-

Wilde Teller

Hirschgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce

29.-

mit Cranberries und Trauben, dazu Spätzli
(Hirsch von Bartholome Werner, Schall ob Almens)

Hirschentrecôte an Cassissauce

43.-

mit Kürbispizokel und Birnenschnitzen
(Hirsch von Bartholome Werner, Schall ob Almens)

Sauser

unpasteurisiert, aus Italien 2dl 4.- 3dl 5.50 5dl 10.- Liter 18.-

Wilde Weine

weiss:

Chardonnay M 2014

dl 8.50

Cicero, Zizers

mit dem voluminösen Körper und der schönen Säurestruktur nimmt es dieser Bündner Chardonnay auch mit kräftigen Gerichten auf

rot:

Amarone della Valpolicella «I Castei» 2011

dl 9.50

Michele Castellani, Veneto

nicht umsonst gilt der Amarone als DER Klassiker zu Wild, passen doch seine reifen Aromen gut zum würzigen Fleisch

Die Wildkarte verändert sich laufend, je nach Jagd