



Landhus Almens
RESTAURANT

Wildes Menü

Sellerie-Apfel-Suppe mit Meerrettich

Hirschpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni & Apfel mit Preiselbeeren

Vermicelles mit Heizenberger Stachelbeerkompott

Vanilleglacé und Schlagrahm

Menü 47.-

nur Hauptgang 38.-

Wilde Teller

Hausgemachte Wildterrine

16.-/25.-

mit Zwetschgensauce, Blattsalat und Brioche

Hirschgeschnetzeltes an Cognac-Pilzrahmsauce

29.-

mit Spätzli und Apfel mit Preiselbeeren

Hirschschnitzel an Portweinsauce

38.-

Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

Hirsch-Entrecôte an Cassissauce

43.-

mit Kürbispizokel, Rahmwirz und Birne mit Hagebuttenmark

(Wildfleisch von Werner Kunfermann & Gruppe,
Danis ob Scharans)

Sauser

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

Wilde Weine

weiss:

Tra Donne Sole 2016

dl 6.50

Vite Colte, Piemont

mit dem vollen Körper und den fruchtig-floralen Noten passt diese Cuvée aus Sauvignon und Chardonnay auch zu kräftigen Gerichten

rot:

Amarone «I Castei» 2013

dl 9.50

Michele Castellani, Veneto

mit konzentrierten Aromen von trockenen Früchten, Rum und Vanille ist dieser dichte Rote mit Fülle und Tiefe der ideale Begleiter zum kräftigen Wild

Die Wildkarte verändert sich laufend, je nach Jagd