



Landhus Almens
RESTAURANT

Einheimisches Wild

Wildes Menü

Fein aufgeschnittenes Hirschtrockenfleisch

mit Blattsalat, eingelegten Eierschwämmli und Walnüssen
(Bacharia Zanetti, Ramosch)

Hirschstreifen an Preiselbeerrahmsauce

Spätzli, Rotkraut, Marroni & Birne mit Hagebuttenmark

Panna cotta

mit Churer Zwetschgenkompott

Menü 62.-

Vorspeise 17.-, Hauptgang 39.-, Dessert 9.⁵⁰ (mini 5.⁵⁰)

Wilde Teller

Hausgemachte Hirschterrine

Vorsp. 18.⁵⁰ / Hauptg. 28.⁵⁰

mit gerösteter Pitte, Selleriesalat & Rotweinzwetschgen

Hirschpfeffer

42.-

Spätzli, Rotkraut, Marroni & Birne mit Preiselbeeren

Wildhacktätschli an Cognac-Pilzrahmsauce

37.-

Spätzli, Rotkraut, Marroni & Birne mit Preiselbeeren

Quittenschorle

Domleschger Quittensaft mit Mineral

3dl 6.- | 5dl 7.-

Wilde Weine

Pinot blanc 2022

dl 9.-

Annatina Pelizzatti, Jenins

Fl 62.-

Vollmundiger Weisswein, mit viel weisser Frucht, einer dezenten Würzigkeit und Mineralität. Passt hervorragend zu Wildterrinen.

Rasteau AOC 2022

dl 8.⁵⁰

Domaine La Soumade Rhône, Frankreich

Fl 59.-

Grenache mit etwas Mourvèdre und Syrah. Schwarze Kirsche, Dörnpflaumen, steinige Mineralität. Süffig & kräftig - perfekt zu Wild.

Wildfleisch 2026 von den Domleschger Jägern:

Gr. Kunfermann, Alp Danis; Gr. Rogentin, Schins; Gr. Kunfermann, Trans;
Kevin Moser, Traversina; Theo Juon, Val Tscheins; Reto Thommen, Schall