

Herbstkarte

Hirschcarpaccio mit Steinpilz-Vol-au-Vent	22.50
Kürbis-Kastaniencremesuppe	10.50 / 16.50
Herbstsalat mit Feigen, Pfifferlingen, Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse	12.50 / 18.50
Kakaoravioli gefüllt mit Hirsch in Wildsauce	26.50
Hausgemachte Pilz-Kastanien-Ravioli an Salbeibutter mit sautierte Pfifferlingen	24.00
Wildschweinbäckli im eigenen Jus mit Wild Beilagen	38.50
Gegrilltes Hirsch-Entrecôte mit Wildsauce, Steinpilzen und Wild Beilagen	42.50
Rehpfeffer an Stockalper Gin geschmort mit Wild Beilagen	36.50
Hirschbraten aus dem Wallis mit Waldbeerensauce und Wild Beilagen	40.50

Wild Beilagen:

Karamellierte Maronen, Geschmorter Rotkohl,
Spätzle, Birnen in Rotwein, Preiselbeerkonfitüre

LA TERRAZZA

