



Landhus Almens
RESTAURANT

Wildes Menü

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hirschpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni & Apfel mit Preiselbeeren
(Domleschger Hirsch, 2018)

Vermicelles mit Heinzenberger Heidelbeerkompott
Vanilleglacé und Schlagrahm

Menü 47.-

nur Hauptgang 38.-

Wilde Teller

Hirschleberli mit Zwiebeln und Salbei

27.-

dazu Weissweinrisotto

(Hirsch von Jagdgruppe Kunfermann, Danis ob Scharans, 2019)

Hirschgeschnetzeltes an Cognac-Pilzrahmsauce

32.-

Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

(Hirsch von Stephan Durisch, Danis ob Scharans, 2018)

Hirsch-Entrecôte an Cassissauce

43.-

mit Kürbisstrudel und Federkohl

(Hirsch von Stephan Durisch, Danis ob Scharans, 2018)

Sauser

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

Wilde Weine

weiss:

Riesling x Silvaner AOC Bio 2016

dl 6.50

Marco Casanova, Walenstadt

Fl 45.-

Traditionell, modern frisch, fruchtig und unbeschwert

rot:

Barolo Essenze DOCG 2013

dl 9.50

Vite Colte, Piemont

Fl 64.-

mit Noten von Holunder, roten Beeren und Backpflaumen ist dieser Barolo sehr kräftig, fruchtig und zeigt Holznoten. Der perfekte Begleiter zum Wild!

Die Wildkarte verändert sich laufend, je nach Jagd