



Landhus Almens
RESTAURANT

Wildes Menü

Fein aufgeschnittenes Hirsch-Bindenfleisch
auf Selleriesalat mit Cranberries und Walnüssen
(Trockenfleisch von Tanja Giovanoli, Reichenau)

Hirschpfeffer

Spätzli, Rotkraut, Marroni & Apfel mit Hagebuttenmark

Vermicelles mit Vanilleglacé

Meringue und Schlagrahm

Menü 56.-

Vorspeise 14.-, Hauptgang 38.-, Dessert kl. 9.-/gr. 12.-

Wilde Teller

Hausgemachte Hirschterrine 16.- / 25.-
mit Preiselbeeren, getoasteter Pitte und Blattsalat

Hirschstreifen an Preiselbeer-Rahmsauce 34.-
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

Hirsch-Hacktätschli an Cognac-Pilzrahmsauce 34.-
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

Wilde Weine

Roero Arneis 2018 dl 7.-
Vite Colte, Piemont Fl 45.-
Weisswein mit fruchtig-blumiger Nase und guter Fülle im Gaumen

Eliseo Rosso 2016 dl 7.50
Gualdo del Re, Toscana Fl 48.-
Diese Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot hat einen vollen, trockenen Geschmack und weiche Tannine

Die Wildkarte verändert sich laufend, je nach Jagd

Die aktuellen Hirsche wurden gejagt von Reto Thommen auf Schall ob Almens, Stephan Durisch auf Danis ob Scharans und Curdin Caduff am Heinzenberg