



Landhus Almens
RESTAURANT

Einheimisches Wild

Wildes Menü

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

Hirschgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Marroni & Apfel mit Hagebuttenmark

Nusstorten-Parfait mit Churer Zwetschgenkompott

Menü 59.⁵⁰

Vorspeise 17.-, Hauptgang 39.-, Dessert 9.⁵⁰

Wilde Teller

Hausgemachte Hirschterrine Vorsp. 19.-/Hauptg. 32.-
mit gerösteter Pitte, Selleriesalat & Rotweinzwetschgen

Kalt aufgeschnittenes Hirsch-Entrecôte mit Quittenmayo
und Salat von Sellerie, Quitten und Rosenkohl

Vorsp. 18.-/Hauptg. mit Domleschger Polenta 29.-

Hirschhacktätschli an Pilzrahmsauce mit Brandy 37.-
Spätzli, Rotkraut, Marroni & Apfel mit Preiselbeeren

Gämspfeffer 42.-
Spätzli, Rotkraut, Marroni & Apfel mit Preiselbeeren

Sauser

unpasteurisiert, aus Italien 2dl 4.50 3dl 6.- 5dl 10.- Liter 18.-

Wilde Weine

Pinot blanc 2022 dl 9.-
Annatina Pelizzatti, Jenins FI 62.-

Eleganter Weisswein, mit viel weisser Frucht und einer dezenten, feinen Würzigkeit und Mineralität. Passt z.B. zu Wildterrinen.

Samt & Seide 2018 aus der Magnum-Flasche dl 9.-
Dorli Muhr, Prellenkirchen, Carnuntum (AT) Magnum 124.-

Der Name hält, was er verspricht! Dieser Rotwein aus Blaufränkisch-Trauben ist klar, frisch und saftig, mit weichen Tanninen.

Wildfleisch von den Domleschger Jägern:

Gruppe Kunfermann, Alp Danis; Reto Thommen, Schall;
Gruppe Giger, Schins; Benjamin Kunfermann, Alp Trans