

**ALPINA-Menu 3-Gang 39.00**

Vorspeisen, Hauptgänge & Dessert zur Wahl

**Nüsslisalat | Feldsalat 12.50**

mit Ei, Baumnüssen & Früchten

**Kürbiscrèmesuppe 9.00**

mit Kartoffeln, Rahm und Kürbiskernen-Oel

**Wild Pot-au-Feu / «SPATZ» 12.00**

mit Hirschfleisch und Gemüse

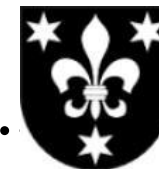
**Wildherz-Salat garniert 12.50**

mit Salatgarnitur

**Wildzungen-Carpaccio 14.50**

mit Waldbeeren, Limetten-Dressing & Knoblauchbrot

**...aus Saloufer Wälder..**



**Frische Wildleber 17.00 / 27.00**

Nur mit Brot oder mit Reis / Röstli und Gemüse garnitur

**Saloufer Hirschkpfeffer 29.00**

7 Tage mariniert mit Kräuter-Pizokel und Herbstgemüse

**Pfifferlinge „Eierschwämmli“ 26.00**

an Proseccoschaum mit Nudeln & frischen Kräuter

**Steinpilze & Polenta 26.00**

mit kurzgebratenen Gemüsestreifen

**...aus dem Kastanienwald...**

Pfannkuchen mit Marronischäum 9.00

Meringue & Vermicelle mit Rahm 7.50

**...ZU unseren Wildgerichten...**

**Sangiovese 2012 | La Torre dl 4.80**

**Lambros 2007 Rioja Tempranillo-Riserva dl 7.00**

**Hubertus-Bier (Eichhof) 33cl 4.70**