

WILDE ZEITEN IM RISTORANTE PUNTO

SUPPE

Kürbiscremesuppe
mit kleiner Fetzelschnitte und Apfelchutney 10.50

SALAT UND VORSPEISE

Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen
und Kartoffeldressing 14.50

Bresaola und Hirschtrockenfleisch
mit karamelierten Birnen 18.00

FLEISCHGERICHTE

Rassiger Hirschpfeffer mit Apfel und Preiselbeeren
Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und knusprige Brotwürfel 29.00

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, Speckchips
Pochierte Birne, Butterspätzli und Rotkraut und Marroni 39.00

Rosa gebratenes Hirschrückenmedaillon unter der Nuss-Dattelkruste
Johannisbeerjus, Wildcapuns und Rotkrautnocken und Marroni 41.00

VEGI

Wildbeilagenteller 24.50
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Früchte
serviert mit Preiselbeerrahmsauce

DESSERTS

Gebrannte Creme mit Lebkuchengeschmack
und Portwein-Orangen
Portion 12.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm
Portion 10.50
Kleine Portion 7.50

Coupe Nesselrode
Vanilleeis mit Meringue, Vermicelles und Rahm
Portion 12.00
Kleine Portion 9.00

GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN ZUM WILD

WEISSWEINE

Riesling x Sylvaner Auslese Erich Meier CH	10 cl	7.00
duftend, geschmeidig	75 cl	48.00
Pinot Gris Erich Meier CH	10 cl	8.00
überraschend, eigenwillig	75 cl	59.00

ROTWEINE

Pinot Noir Barrigue Erich Meier CH	10 cl	9.50
typisch, gehaltvoll	75 cl	69.00
Diolinoir Erich Meier CH	10 cl	9.90
eigenwillig, dynamisch	75 cl	76.00
Ripasso Campofiorin Masi I	10 cl	7.30
kräftig, rassig	75 cl	49.00
Nero Conti Zecca I	10 cl	11.50
gehaltvoll, einzigartig	75 cl	75.00
Le Serre Nuove dell`Ornellaia Bolgheri I	10 cl	14.00
exzellent, brillant	75 cl	98.00

DAS BIER ZUM HERBST

Appenzeller Holzfassbier	33 cl	5.50
--------------------------	-------	------

Fleischherkunft Wild: A
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.