

Wildbuffet 2026

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Marronisuppe und Wildrahmsuppe mit Wildfleischeinlage



Blattsalat und Nüsslisalat mit Trauben, Äpfel und Herbstsauce,
Selleriesalat «Waldorf» / Croutons, Schnittlauch und gehackte Eier

Wildscheinrohschinken und Wildscheinmorstbröckle

Hirschsalami mit Preiselbeere, Hirschmostbröckle und Hirschsalsiz

Hirschcarpaccio mit Balsamico und Baumnüsse

Randen- und Kürbiscarpaccio mit caramelisierten Baumnüssen

Reh-, Wild- und Morchelterrinen

Hirsch- und Kürbispastete, Cumberlandsauce

Kürbis- und Pilzravioli / Pastetli mit Pilzragout



Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

Wildschweinrücken mit Calvadossauce

Hasenrückenfilet Provencales mit Feigen

Rehpfeffer mit Jänergarnitur

Hirschentrecote mit Steinpilzbutter und Hollunder-Cassisjus

Rosenkohl, Wirsing, Rotkraut, Marroni

Gnocchi, Spätzle, Kroketten

gefüllte Äpfel und Birnen mit Preiselbeere



Zwetschgenknödel mit Caramelglace

oder

Traubensorbet mit Grappa