

The WILD TABLE

BY MARTIN DALSASS

KALTE VORSPEISEN cold starters

Reh-Carpaccio mit Spargelchicorée und Lardo <i>Roe deer carpaccio with asparagus chicory and lardo</i>	34
Pfifferling-Tarte mit Nüsslisalat, Wachtelei und Speck <i>Chanterelle tart with lamb's lettuce, quail egg and bacon</i>	33
Fasanen-Entenleber-Parfait mit Preiselbeeren <i>Pheasant and duck liver parfait with lingonberries</i>	43
Schnecken mit Kalbsmarkbein und Senfkörner-Kräuterbutter <i>Snails with veal marrow bone and herb butter with mustard seeds</i>	39

WARME VORSPEISEN warm starters

Plin-Ravioli gefüllt mit Wildhase und Pilzen <i>Plin ravioli filled with wild hare and mushrooms</i>	37
Gnocchi Sardi an Wildschweinragout <i>Gnocchi Sardi with wild boar ragù</i>	39
Kastaniencrèmesuppe mit Hirschbresaola <i>Chestnut cream soup with venison bresaola</i>	37

HAUPTGÄNGE main courses

Rotrebhuhn an Hagebuttensauce mit Sauerkraut <i>Roasted red-legged partridge with rosehip sauce and sauerkraut</i>	67
Gams-Variation "Rücken-Pfeffer" mit Wildgarnitur <i>Chamois selection "Rücken-Pfeffer" with game garnish</i>	62
Hirschkalb-Entrecôte im Herbsttrompetenmantel <i>Venison entrecôte in a black trumpet mushroom crust</i>	69
Engadiner Murmeltier Eintopf mit weisser Polenta <i>Engadine marmot stew with white polenta</i>	67

DESSERTS

Kastanien-Mousse mit Sauerkirschen <i>Chestnut mousse with sour cherries</i>	25
Eiskaffee "Dalsass" <i>Iced coffee "Dalsass"</i>	25
Tarte Tatin "Redlove Apfel" mit Zimtsahne <i>Tarte Tatin "Redlove Apple" with cinnamon cream</i>	29