

WILD-SPEZIALITÄTEN 2018

IM RESTAURANT-PIZZERIA MÜLLER

Carpaccio di Cervo

DÜNN GESCHNITTENES HIRSCHFLEISCH, AN EINER SCHARF KARAMELISIERTEN FEIGEN-, PREISELBEEREN- UND ROTZWIEBELNSAUCE, SERVIERT MIT BRUSCHETTEN UND NÜSSLISALAT.

CHF 21.90 / 26.90

Pappardelle al ragu di selvaggina

WILDHACKFLEISCH, MARINIERT IN ROTWEIN, MIT GEMÜSE UND PFIFFERLINGEN.

CHF 21.90 / 27.90

Capriolo in Salmi

IN ROTWEIN GEKOCHTES REHPFEFFER, AROMATISIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, GARNIERT MIT MARRONI, SPECK, TRAUBEN, BIRNEN, ROTKOHL UND PREISELBEERENMARMELADE, SERVIERT MIT SPÄTZLI.

CHF 30.50

Medaglioni di Cinghiale

KÖSTLICHES WILDSCHWEIN MEDAILLON, UMWICKELT IM SPECKMANTEL, ZUBEREITET IN EINER DELIKATEN EIERSCHWÄMMLISAUCE, SERVIERT MIT SPÄTZLI UND ROTKOHL.

CHF 34.90

Scaloppine di cervo al balsamico

DELIKATES HIRSCHSCHNITZEL, SERVIERT IN FEINER BALSAMICO-PREISELBEEREN-SAUCE, DAZU PARMESANRISOTTO UND BIRNEN.

CHF 36.90

Pizza del braconiere

MOZZARELLA, PFIFFERLINGE, WILDSCHWEINSCHINKEN, KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA.

CHF 21.90 / 27.90

Vermicelles

CHF 7.80

HUMAGNE ROUGE (*CAVE CLAVIEN – SION*)

1dl 6.50 2dl 13.00 3dl 19.50 5dl 32.50 Fl. 46.50