Wildzeit
im Hotel Krone

Vorspeisen

Herbstsalat (2/7) 14.50
an Honig-Senfdressing
mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Thymian, Feige und glasierten Walnüssen

Hausgemachte Kürbissuppe (8/10) 12.00
mit Ingwer, kandierten Kürbiskernen, Marronischaum und Kürbiskernöl

Hauptgänge

Hausgemachter Rehpfeffer (1/4/9/10) 34.00
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut, Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Preiselbeer-Birne

Hausgemachtes Wildschwein-Hacktätschli (1/4/7/9/10/11) 29.50
mit Jus, hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut und Preiselbeer-Birne

Hirsch-Entrecôte (1/4/10) 44.00
mit Jus, hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut und Preiselbeer-Birne

Wild-Gemüseteller (1/4/7/10) 28.00
an Waldpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut und Preiselbeer-Birne

Dessert

Vermicelles (1/7/9) 13.50
mit Vanille-Glace, Meringue und Rahm

Wildmanufaktur Tamins GR
Das Fleisch für unsere Wildschwein-Hacktätschli beziehen wir von der Wildmanufaktur in Tamins GR. Gianni Parpan ist Berufsjäger aus Leidenschaft und hat sich der Region und den unzähligen Möglichkeiten für Qualitätsprodukte verschrieben.

wildmanufaktur.gr
natural wild products