

WILDKARTE



Vorspeisen:

Kürbiscreme

Sämige Kürbiscreme mit Zimt und Balsamico verfeinert

www.terrassevisp.ch

CHF 11.-

Herbstsalat „Maison“

Bunter Blattsalat mit sautierten Waldpilzen, Speck und Croûtons

CHF 14.-

Hauptgänge:

Falsche Schnecken vom Hirsch

Hirschfleischwürfel überbacken mit feiner hausgemachter Kräuterschaumsauce

1/2 / 1/1

35.- / 45.-

Wild - Nudeln

Nudeln serviert in einer Wildschwein – Hackfleischsauce

CHF 21.-

Hirschpfeffer „hausgemacht“

Hirschpfeffer nach traditioneller Art zubereitet und reichlich garniert

CHF 34.-

Rehpfeffer „hausgemacht“

Rehpfeffer nach traditioneller Art zubereitet und reichlich garniert

CHF 36.-

Wildgastrognoff „Jules“

Filetstreifen vom Hirsch und Reh in einer feinen Wildrahmsauce

CHF 38.-

Hirsch Cordon – Bleu Terrasse

Hirschschnitzel gefüllt mit Trockenfleisch und Käse

CHF 39.-

Rehmedaillons mit Wildrahmsauce

Zarte Rehmedaillons mit einer cremigen Wildrahmsauce

CHF 47.-

Hirschfilet „Terrasse“

Zartes Hirschfilet mit einer cremigen Wildsauce

CHF 48.-

Herbstfondue

Cremiges Käsefondue mit Speck, Pilzen und Trockenfleisch serviert mit Brot

CHF 34.-

Vegetarisch

Vegiteller mit allen Wildbeilagen

CHF 24.-

Beilagen zum Wild:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl mit Speck und einer warmen Frucht gefüllt mit Preiselbeer-Konfitüre

ab 21. September

Reservierungen:

027 946 03 07

www.terrassevisp.ch