



PULSA *wild*

Vorschpiis

Für unser Wildkarte verwenden wir, wenn immer möglich, regionales Fleisch aus Davos und dem Prättigau

ROH MARINIERTER TRANCHEN VOM HIRSCH

Kürbiskernöl · Orange · Sellerie
Eierschwämmli · Nüsslisalat | 29

NÜSSLISALAT

Davoser Ei · gebratene Pilze · Prättigauer Bauernspeck · Balsamico-Vinaigrette | 17

WILDESSENZ

Wildravioli · Wurzelgemüse · Kräuteröl | 15

PAPPARDELLE

Eierschwämmli · Lauch · Rahm | 29

WILDRAVIOLI AL BRASATO

Topinambur · Pilzschaum
Eierschwämmli | 32

Wii

DUS ALVS, ZIZERS
PHILIPP GRENDELMEIER
Sauvignon Blanc, Pinot Gris 9.5 / 66.5

PINOT NOIR, FLÄSCH
WEINGUT BOVEL, AOC 72

BOLGHERI ROSSO (IT),
MICHELE SATTA, DOC
Cuvée 9.5 / 66.5

Hauptgang

REHRÜCKEN*
200 g | 65

HIRSCHRÜCKEN*
200 g | 57

REHSCHNITZEL*
in der Kräuterkruste, 200 g | 48

HIRSCHSCHNITZEL*
in der Kräuterkruste, 200 g | 48

HIRSCHPFEFFER
Rotkabis · Rosenkohl · Mohn-Pizokel
Preiselbeer-Birne | 48

Zu unseren Wildgerichten servieren wir klassische Beilagen:

* Wildjus, Marroni, Gewürz-Birnen, Blaukraut, Speck-Rosenkohl, kalt-gerührte Preiselbeeren, Pizokel

Dessert

VERMICELLES
Chiesi · Meringues · Rahm | 14