



# PULSA wild

## Vorschpiis

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

### ROH MARINIERTER TRANCHEN VOM HIRSCH

Trüffelcreme · Mesclun · Parmino | 24

### NÜSSLISALAT

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

### WILDESSENZ

Wildravioli · Wurzelgemüse · Kräuteröl | 15

### PILZ RISOTTO

Parmino · Radicchio · Stracciatella | 28

### WILDRAVIOLI AL BRASATO

Pilzschaum · gebratener Wirz  
Kürbis süss-sauer | 32

## Wii

**MALANSER PINOT NOIR**  
«TRADITION», MARTIN DONATSCH  
Pinot Noir 10 / 70

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

## Hauptgang

Zu unseren Wildgerichten servieren wir unsere klassischen Beilagen:

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

### REHRÜCKEN\*

200 g | 68

### HIRSCHRÜCKEN\*

200 g | 56

### REHSCHNITZEL\*

in der Kräuterkruste, 200 g | 41

### HIRSCHSCHNITZEL\*

in der Kräuterkruste, 200 g | 41

### HIRSCHPFEFFER

Rotkabis · Rosenkohl · Mohn-Pizokel  
Preiselbeer-Birne | 42

### WILDBEILAGEN TELLER <sup>VEGI</sup>

Mohn-Pizokel · Blaukraut · Marroni  
Rosenkohl · Gewürz-Birne  
kalt-gerührte Preiselbeeren | 28

## Dessert

### VERMICELLES

Chriesi · Meringues · Rahm | 14