



PULSA *wild*

Vorschpiis

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

BURRATA & WILDSCHWEINSCHINKEN

Eierschwämmli · gebeiztes Eigelb · Rucola
28

NÜSSLISALAT

Eierschwämmli · Davoser Ei · Baumnüsse
Balsamico-Vinaigrette | 17

HIRSCHCONSOMMÉ

Wildravioli · Wurzelgemüse · Kräuteröl | 15

STEINPILZ RISOTTO

Parmesan · Federkohl · Stracciatella | 28

WILD-CANNELLONI

Eierschwämmli · wilder Broccoli
Speckschaum | 32

Wii

MAIENFELDER PINOT NOIR (CH) ^{BIO}

MARKUS STÄGER 2023

Pinot Noir 9 / 63

BOLGHERI ROSSO (IT), MICHELE SATTA, 2026

Cuvée 9 / 63

Hauptgang

Zu unseren Wildgerichten servieren wir unsere klassischen Beilagen:

* Wildjus, Marroni, Gewürzbirnen,
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

WILDBEILAGENTELLER ^V

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

Dessert

VERMICELLES

Chriesi · Meringues · Rahm | 14