

# Wildkarte Corvatsch

## Vorspeisen / starters

<b>HIRSCHTROCKENFLEISCH</b> Rucola   Burrata	<b>23.50</b>
<b>DRIED VENISON</b> Rucola   burrata	
<b>KASTANIENCREMESUPPE</b> Quarkravioli   Kräuterrahm	<b>13.00</b>
<b>CHESTNUT SOUP</b> Quark ravioli   herb cream sauce	
<b>WILD-VEGI-TELLER</b> Spätzli   Polenta   Rotkraut   Rosenkohl   Preiselbeer-Apfel   glasierte Kastanien	<b>25.50</b>
<b>WILD VEGI PLATE</b> Spaetzli   Polenta   red cabbage   Brussels sprouts   mountain cranberry   glazed chestnuts	
<b>WILDCAPUNS</b> Rahmbouillon   Bergkäse gratiniert	<b>29.50</b>
	kl. Portion <b>19.50</b>
<b>WILDCAPUNS</b> Cream bouillon   gratinated mountain cheese	

# Wildkarte Corvatsch

## Hauptgänge / main courses

<b>HAUSGEBEIZTER HIRSCHPFEFFER «CORVATSCH» (AT/DE)</b>	<b>39.50</b>
Speckstreifen   Pilze   Brotwürfeln	kl. Portion <b>31.00</b>
<b>HOME MARINATED JUGGED VENISON «CORVATSCH» (AT/DE)</b>	
Bacon strips   mushrooms   croutons	
<b>180g GEBRATENES HIRSCHENTRECÔTE (DE)</b>	<b>45.00</b>
Haselnusskruste   Wacholderjus	
<b>VENISON ENTRECÔTE (DE)</b>	
Hazelnut crust   juniper jus	
<b>150g ZERNEZER SCHEITERHAUFEN (AT)</b>	<b>46.00</b>
Rehschnitzel   Pilzsauce   glasierte Apfelscheiben   Speckstreifen	
<b>ZERNEZER SCHEITERHAUFEN (AT)</b>	
Roe-deer escalope   mushroom sauce   glazed apple slices   bacon strips	
<b>150 g WILDGESCHNETZELTES (AT)</b>	<b>44.50</b>
Hirsch und Reh   Pilzrahmsauce	kl. Portion (100g) <b>38.50</b>
<b>SLICED VENISON AND ROE DEER (AT)</b>	
Creamy mushroom sauce	

### BEILAGEN ZU DEN WILDGERICHTEN

Spätzli oder Polenta / Spaetzli or polenta

Rotkraut oder Rosenkohl / red cabbage or brussels sprouts

Preiselbeer-Apfel und karamellisierte Kastanien /

mountain cranberry or glazed chestnuts

