

Wild und gluschtig im Pizza-Dome Haslen ²³

Der Wein zum Wild: EPICURO «Aged in Oak»	per dl.	5.-
Chürbiscrèmesuppe mit Rahmtupf und Holzofenbrot		9.-
Herbstsalat Blattsalate mit Trauben, Birnen, Ei und gerösteten Kernen, an Preiselbeerdressing		13.-
Pizza Halali Tomaten, Käse, Hirschfiletstreifen und Trauben		23.-
Weidmanns Brägel Spätzlibrägel mit Hirschfiletstreifen, Pilzen, Birnen und Marroni		25.-
Ensopado de Javali Wildschweintopf mit Gemüse und Kastanien, Cheftip nach portugiesischem Rezept geschmort, dazu Chürbiskartoffelstock + Röslichöl		28.-
Pilzragoût „Falhou“ im Chürbis-Kartoffelstock-Seeli, Rotkraut, Röslichöl und Preiselbeerapfel		31.-
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel Kanton Zürich		33.-
Hirschfilet «Boscaiolo» an Pilzrahmsauce, Spätzli, Röslichöl und Preiselbeerapfel		36.-
Wildpark – Teller Hirschfilet „Boscaiolo“ Wildschweinragoût, Rehpfeffer, Spätzli, Röslichöl, Rotkraut und Preiselbeerapfel		42.-
Deerhunter Fajita`s Marinierte Hirschfiletstreifen werden mit Zwiebeln, Birnenschnitzen und Maiskörnern gebraten. Dazu servieren wir Tortillas, Marronipuré, Preiselbeeren und Sauerrahm.		29.-

Herbst – Dessert

Vermicelles mit Schlagrahm auf Märängschale wie es sich gehört	8.50.- / 11.50.-
Tina`s Marronitraum mit Vanillglace, Märäng, Marronipü + Schlagrahm	10.50.-

24. Dezember bis und mit 28. Dezember geschlossen!
31. Dezember ab 17.00 bis 23.23 Uhr geöffnet, Menue und à la Carte!