

Wild und gluschtig im Pizza-Dome Haslen ²⁴

SUUSER im Stadium pasteurisiert Italien	dl. 2.50
EPICURO Salice Salentino 2022 „Aged Oak“ der Wein zum Wild	dl. 5.50
Chürbiscrèmesuppe mit Rahmtupf und Holzofenbrot	9.-
Herbstsalat Blattsalate mit Ei, Trübä, Nuss und Birrä ,an Preiselbeerdressing	13.-
Pizza Halali Tomaten, Käse, Rehfiletstreifen und Trauben	24.-
Trüffel-Wildbratwurst an Pilzsössäli, Spätzli + Herbstgemüse	26.-
Ensopado de Javali Wildschweintopf mit Gemüse und Kastanien, nach portugiesischem Rezept geschmort, dazu Chürbiskartoffelstock + Röslichöl	29.-
Pilzragoût „Falhou“ im Chürbis-Kartoffelstock-Seeli, Rotkraut, Röslichöl und Preiselbeerapfel	32.-
Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel Kanton Zürich	34.-
Hirschfilet „Boscaiolo“ an Pilzrahmsauce, Spätzli, Röslichöl und Preiselbeerapfel	37.-
Wildpark – Teller Hirschfilet „Boscaiolo“, Wildschweinragoût, Rehpfeffer, Spätzli, Röslichöl, Rotkraut und Preiselbeerapfel	43.-

Deerhunter Fajita`s 32.-
Marinierte Hirschfiletstreifen werden mit Zwiebeln, Birnenschnitzen und Maiskörnern gebraten. Dazu servieren wir Tortillas, Marronipuré, Preiselbeeren und Sauerrahm.

Herbst – Dessert

Vermicelles mit Schlagrahm auf Märängschale wie es sich gehört	11.50
die etwas kleinere Portion	9.50
Tinas Marronitraum mit Vanillglace und Marronimäräng-Crème	10.50

* **Montag 23. Dezember bis und mit Montag 30. Dezember geschlossen!**

* 31. Dezember ab 17.00 bis 23.23 Uhr geöffnet, à la Carte oder Pizzaparty!

* 1. und 2 Januar ab 17 Uhr bis 22.22 Uhr geöffnet!
