

Wildkarte

Vorspeisen:

Nüsslisalat	8.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons	9.80
Nüsslisalat mit Trauben und Baumnüssen	9.80
Vorspeiseteller mit Hirschsalsiz und Hirschrohschinken	14.50
Steinpilzcrèmesuppe serviert mit Rahmhaube	8.50
Kürbiscrèmesuppe serviert mit Rahmhaube, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	8.50

Fleischlose Herbstgerichte:

Pilzragout mit hausgemachten Spätzli	21.50
Hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmlirahmsauce	19.50
Herbstkarussell Hausgemachte Spätzli an feiner Sauce mit Pilzen garniert mit Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Bündner Röteli Birne	24.50

Hauptgerichte:

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	29.50
Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	28.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Bündner Rötelibirne	32.50
Hirschgeschnetzeltes an Eierschwämmli-rahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni, Trauben und Bündner Rötelibirne	32.50
Wildschwein Entrecôte an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Bündner Rötelibirne	33.50

Herbstliche Desserts:

Coupe Nesselrode	klein/gross	8.80 / 10.50
Vermicelles mit Rahm	klein/gross	7.80 / 9.00
Magenbrotglace im Merinquekörbli auf Zwetschgenkompott		11.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm		8.50
Birnenrahmkuchen lauwarm serviert mit Rahm oder Vanilleglace		6.50

Herkunft Wildfleisch: EU