

WILDKARTE

Apéro Empfehlung

Bündner Hochzeit
Bündner Röteli-Likör
Mit Champagner
Fr. 12.50



Champagner
Champagner Brut
Jaquart Mosaïque
Fr. 12.50

Alkoholfreier Apfelhugo
Apfelschorle mit Holunderblütensirup
Mineralwasser und Minzeblätter
Fr. 7.50

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren Herbstflammkuchen

Crème fraîche, Käse, Kürbiskernen und Eierschwämmli
Fr. 25.00



Weinempfehlung

Weisswein
Cuvée blanche
Schloss Salenegg, Graubünden
dl Fr. 8.00 7,5dl 54.00



Rotwein Tipp
Briego Reserva, Ribera del Duero DO 2011
Bodegas Briego, Fompedraza
dl Fr. 9.50 7,5dl Fr. 64.00

Rotwein
Château Lichten Rouge AOC 2015
Rouvinez Vin, Sierre, Wallis
dl 8.50 7,5dl Fr. 56.00



Verdauerli`s

Grappa

TreSOLltre
Von Berta
2cl Fr. 15.50

Grappa Vecchio Rovere
Angelo Delea, Losone, Tessin
2cl Fr. 9.50

Grabba La Vecchia
Schloss Heidegg
2cl Fr. 9.50

Vorspeisen



Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûton
Lambs letuce with bacon, egg and bread crumbles
Fr. 12.50



Grüner Salat mit Eierschwämmli und Cherytomaten
Green leaf salad with chanterelles and Cherytomatoes
Fr. 15,50



Kürbiscrèmesuppe mit Mandelquark
pumpkin soup with almond curd
Fr. 11.50



Rehrücken "Baden-Baden"
Rehrückenfilet in Speck gewickelt mit Brandy Rahmsauce.
mit pochierten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Äpfel
Roe saddle wrapped in bacon with venison crème sauce
Am Tisch serviert in 2 Gängen ab 2 Personen Fr. 58.00 pro Person



Hauptspeisen

Klassischer Rehpfeffer

Roe deer ragout

Fr. 36.00



Hirschschnitzel an Calvados Rahmsauce

Cervine deer escalope with apple liqueur sauce

Fr. 39.50



Hirschgeschnetzeltes an Steinpilzsauce im Pfännchen serviert

Cervine strips on porcini crem sauce

Fr. 38.50

Fasanenbrust auf dem heissem Granitstein mit 3 herbstlichen Dip Saucen serviert

Phaesantbreast on a hot stone with matching dip sauces

140g Fr. 31.00 / 280g Fr. 41.00

Alle Hauptgerichte werden serviert mit pochierten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Äpfel

All dishes will be served with poached spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnutt and marmalade filled appl

Vegetarisch



Kürbisgnocchi mit Steinpilzen

Squash gnoccy, with porcini

Fr. 26.50

Vegetarischer Wildteller an Calvadossauce

poached spaetzle, red cabbage, glazed chestnutt and marmalade filled apple with apple liqueur sauce

Fr. 27.50