

WILDKARTE

Apéro Empfehlung

Bündner Hochzeit
Bündner Röteli-Likör
Mit Champagner
Fr. 12.50



Champagner
Champagner Brut
Jaquart Mosaïque
dl Fr. 12.50

Alkoholfreier Apfelhugo
Apfelschorle mit Holunderblütensirup
Mineralwasser und Minzeblätter
Fr. 7.50

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren Herbstflammkuchen

Crème fraîche, Käse und Eierschwämmli
Fr. 22.50



Weinempfehlung

Weisswein
Apocalisse 2015
Angelo Delea, Losone, Tessin
dl Fr. 8.00 7,5dl 54.00



Rotwein Tipp
Linda Bolgheri DOC, 2016
Tenuta Rossetti, Bolgheri, Toskana
dl Fr. 9.50 7,5dl Fr. 64.00

Rotwein
Mosaïque Rouge AOC 2015
Cordonier&Lamon S.A., Flanthey, Wallis
dl 8.50 7,5dl Fr. 56.00



Verdauerli`s

Grappa

TreSOLitre
Von Berta
2cl Fr. 16.50

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

Grabba La Vecchia
Schloss Heidegg
2cl Fr. 8.50

Vorspeisen



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



Grüner Salat mit Eierschwämmli und Cherrytomaten
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

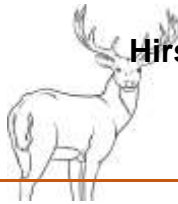
Fr. 34.00



Rehschnitzel an Calvadosauce

Roe deer escalope with apple liqueur sauce

Fr. 41.50



Hirschgeschnetzeltes an Steinpilzsauce im Pfännchen serviert

Cervine strips on porcini creme sauce

Fr. 36.50

Unsere Hausspezialität ist das Hirschentrecôte 200gr auf dem heissen Granitstein serviert

mit 3 verschiedenen Dip Saucen und Wild Garnitur

Cervine deer sirloin on a hot stone, with three different dip sauces and classic side dishes

Fr. 45.00

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 chestnut and marmalade filled apple

Vegetarisch



Kürbisgnocchi mit Steinpilzen

Squash gnoccy, with porcini

Fr. 26.50

Vegetarischer Wildteller an Calvadosauce

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

Fr. 27.50