

Unsere Wildgerichte

Feine Kürbissuppe mit Kürbiskernoel 9.50

Nüsslisalat «Jäger-Art» 12.50

Mit Speck, Croûtons, Ei und Tessiner Feigensenf Dressing

Wildgeschnetzeltes 33.00

Geschnetzeltes Reh- und Hirschfleisch an grüner Pfeffersauce

Rehschnitzel „Mirza“ 36.50

Zarte Rehschnitzel an sämiger Wildrahmsauce

Rehpfeffer „Grossmutter Art“ 28.00

Hausgebeizter Pfeffer mit Speck und Crôutons

Rosa gebratenes Hirschentrecôte 37.50

180g tranchiertes Entrecôte auf sämiger Steinpilzsauce

Chateau «Hirsch» ab 2 Personen 48.50

Zartes Medaillon vom Hirschentrecôte 200g mit Wildrahm- oder Steinpilzsauce – In 2 Gängen serviert

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Apfel-Rotkraut, glasierte Maroni und Rosenkohl

Beilage nach Wahl:

Hausgemachte Eierspätzli, Röstikroketten oder Butternudeln.

Spätzlipfanne 22.50

Spätzli-Pfanne mit sautierten Champignons und Gemüsen überbacken mit feinstem Bündner Bergkäse

Herbstlicher Gemüseteller 26.50

mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Maroni, und hausgemachten Eierspätzli

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

| | | |
|-------------------------------|------|-------|
| Chardonnay Empreinte AOC 2014 | 75cl | 47.00 |
| | 1 dl | 6.70 |

Rotwein

| | | |
|---------------------|-------|-------|
| Gamar `one AOC 2014 | 75 cl | 68.00 |
| | 1 dl | 9.20 |

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt.

