

Wildkarte

Suppen

Waldpilzcrème mit Rahmhaube und Bündnerfleischstreifen 9.50

Cream of forest mushrooms topped with whipped cream and strips of Grisons dried beef

Crème de champignons des bois, nappée de crème fouettée et garnie de lamelles de viande des Grisons

Kürbiscrème mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen 11.50

Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds

Crème de potiron à l'huile de pépins de courge et aux graines de courge

Salat

Bunter Blattsalat mit Eierschwämmli an Himbeerdressing, serviert mit Wildpastete und Preiselbeerschaum 23.50

Mixed leaf salad with chanterelles in a raspberry dressing, served with game pâté and lingonberry foam

Salade de feuilles variées aux chanterelles et vinaigrette à la framboise, servie avec pâté de gibier et mousse aux airelles

Hauptgerichte

Hirschpfeffer serviert mit Rotkraut, Marroni und Spätzli 30.50

Venison stew served with red cabbage, chestnuts and spätzli

Civet de cerf servi avec du chou rouge, des marrons et des spätzli

Rehschnitzel mit Wirzpizokel, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rotweibirne und Preiselbeeren 38.50

Roe deer escalope with savoy cabbage pizokel, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, red wine pear and lingonberries

Escalope de chevreuil accompagnée de pizokel au chou de Milan, de chou rouge, de marrons, de choux de Bruxelles, d'une poire au vin rouge et d'airelles

Desserts

Portion Vermicelles 11.50

Portion of chestnut vermicelles

Portion de vermicelles

Coupe Nesselrode 14.50

Coupe Nesselrode

Coupe Nesselrode

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

