

Vorspeisen

Bündnerteller Bündnertrockenfleisch	Fr. 18.50
Rauchlachsteller Mit Toast & Butter	Fr. 17.50
Krevetten-Cocktail	Fr. 17.50

Suppen

Pilzcremesuppe	Fr. 9.50
Kraftbrühe mit Mark	Fr. 9.50
Bouillon mit Ei	Fr. 8.00
Tagessuppe	Fr. 8.00
Kürbiscremesuppe	Fr. 9.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 16.50
Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 15.50
Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli	Fr. 16.50
Bunt gemischter Herbstsalat	Fr. 12.50

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»
«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»

Wildspezialitäten

Vorspeisen Bunt gemischten Herbstsalat

Fr. 12.50

Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli

Fr. 16.50

Kürbiscremesuppe Fr. 9.50

Gemspfeffer "Chasseur"

Fr. 36.50

Wildschwein-Medaillons „Waidmanns-Art“

Fr. 39.50

Rehschnitzel „Mirza“

Fr. 45.50

Hirschfilet „Hubertus“

Fr. 46.50

Rehentrecote „Diana“

Fr. 54.50

**Alle Wildteller werden von
Hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Früchten,
gefüllt mit Preiselbeeren begleitet.**

Bei Plattenservice berechnen wir einen Aufpreis von Fr. 8.50 p. Person

Wildspiess „Jägerart“

Auf Herbstsalat

Fr. 35.50

Spätzlipfanne

Spätzli mit Schinkenstreifen, Spinat und Pilzen

Fr. 25.50

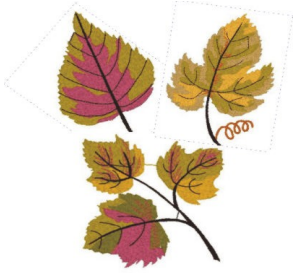
Vegi- Wildteller

Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Waldpilzragout, Früchte gefüllt mit
Prelselbeeren und Wildrahmsauce

Fr. 28.50

Herkunft Wild: CH und A

Gemspfeffer aus einheimischer Jagd



Wildmenü

Kürbiscremesuppe mit Rahmtupf

Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli

Hirschfilet-Medaillons „ Hubertus“

Röstikroketten

Rotkraut mit Kastanien und Früchten

Rehnüssli am Stück gebraten

rose aufgeschnitten an feiner Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

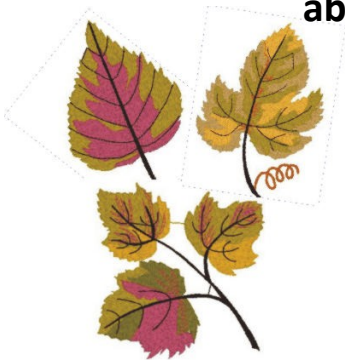
Rosenkohl

Früchte gefüllt mit Preiselbeeren

Zwetschgenkompott mit Zimtglace

Fr. 79.50

ab zwei Personen auf Vorbestellung:



Rehrücken „Baden- Baden“

an Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit Kastanien

Rosenkohl und Früchte

Pro Person Fr. 62.50

Hausspezialitäten

Rindsfiletsteak mit sautierten Eierschwämmli
Pommes-frites
Fr. 54.50

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“
Butternudeln
Fr. 44.50

Entrecote mit Kräuterbutter und Pommes-frites
Fr. 43.50

Entrecote double (300 gr.) mit Pommes Frites
Fr. 48.50

Farmersteak an Pfeffersauce mit gebratenem Speck
Kroketten
Fr. 41.50

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes-frites
Fr. 37.50

Lammrückenfilet „Maison“ mit Kroketten
Fr. 41.50

Kalbssteak mit Kräuterbutter
Hausgemachte Spätzli
Fr. 49.50

Kalbsschnitzel mit Waldpilzen
Butternudeln
Fr. 39.50

Schweinsfilet- Medaillons an Pilzrahmsauce
Butternudeln
Fr. 41.50

Schweinssteak vom Grill
mit Kroketten oder als Fitnessteller
Fr. 29.50

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
Butternudeln
Fr. 28.50

Zanderknusperli mit Tartarsauce
auf buntem Salatteller
Fr. 28.50

Portion Tagesgemüse als extra Beilage Fr. 8.50
Das Fleischgericht nur mit Gemüse Fr. 4.00 zuschlag
Menüänderungen berechnen wir mit einem Aufpreis von 2.00 Franken

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»
«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»

Info:

Das Kalb.- Lamm.- und Rindfleisch stammt zum grössten Teil
aus eigener Tierhaltung und anschliessender Schlachtung im Betrieb.

Das Schweinefleisch ist aus der Region.

Poulet aus der Schweiz.

Lachs aus Skandinavien (Norwegen, Schweden, Finnland und Danemark)

Riesencrevetten aus Vietnam

Zanderknusperli aus Estland Verarbeitung in der Schweiz

Lamm welches nicht aus eigener Schlachtung kommt, ist aus Australien und kann mit Hormonen versetzt sein.