

Herbstliche Wildspezialitäten



VORSPEISEN

Wild-Terrine mit Kastanienmousse

Hausgemachte, zart aromatisierte Terrine mit einem Hauch Schweizer Kirsch, begleitet von feinem Kastanienpüree und Brioche.

/ 1, 3, 7 /

CHF 24.–

Hirsch-Tatar mit Wacholder & Preiselbeere

Fein von Hand geschnittenes Hirschfilet, verfeinert mit Schalotten, Kapern und einem Hauch Schweizer Kirsch. Serviert mit einer leichten Wacholdercreme, Preiselbeer-Gel, eingelegten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelstroh.

/ 7, 10 /

CHF 29.–

Hirsch-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Hirschfleisch mit edlem Walnussöl und fein gehobeltem, gereiftem Bio Bündner Bergkäse extra rezent.

/ 7, 8 /

CHF 27.–

SUPPEN

Wild Consommé

Klare, kräftige Consommé aus langsam ausgekochten Wildknochen und Wurzelgemüse, verfeinert mit Wacholder und Kirsch. Dazu hausgemachte Wildleberknödel und feine Flädli.

/ 1, 3, 7, 9 /

CHF 16.–

Bündner Gerstensuppe mit Wild

Herzhafte Bündner Gerstensuppe mit saisonalem Gemüse, Gerste und Wildfleisch.

/ 1, 7, 9 /

CHF 15.–

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Ravioli mit Trüffel & Ricotta

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit cremigem Ricotta und aromatischem Trüffel, serviert mit feiner Nussbutter-Crème-Sauce und gehobeltem Gruyère AOP.

/ 1, 3, 7, 8 /

CHF 29.–

Kastanien-Gnocchi mit Waldpilzen

Hausgemachte Gnocchi aus Kastanienmehl mit Morchel, Steinpilzen und Pfifferlingen, verfeinert mit würzigem Bündner Alpkäse.

/ 3, 7 /

CHF 29.–

HAUPTGERICHTE · WILD

Wildburger vom Hirsch & Reh

Saftiger Burger aus Hirsch- und Rehfleisch im goldbraunen Butter-Brioche, mit Preiselbeer-Mayonnaise, geschmolzenem Schweizer Raclettekäse und karamellisierten Zwiebeln, Rotkraut und Marmelade.

/ 1, 3, 7, 10 /

CHF 32.–

Bündner Hirschpfeffer

Zart geschmorter Hirsch in kräftiger Rotweinsauce, aromatisch abgeschmeckt mit winterlichen Gewürzen, serviert mit Spätzle, Maroni, Birne, Rosenkohl und Kräuter Spätzle.

/ 1, 3, 7, 9 /

CHF 39.–

Panierte Rehschnitzel

Zarte Rehschnitzel in knuspriger Panade, in geklärter Butter goldbraun gebraten, serviert mit leichtem Kartoffelsalat oder knusprigen Rösti.

/ 1, 3, 7, 9, 10 /

CHF 42.–

Geschmorter Hirschbraten mit Hagebuttensauce

Zart geschmorter Hirschbraten mit einer fein säuerlichen Hagebuttensauce, begleitet von hausgemachten Lebkuchen-Gries-Gnocchi.

/ 1, 3, 7, 9, 10 /

CHF 41.–

Rosa gebratener Rehrücken in Pistazien-Kräuterkruste

An feinem Muskatkürbispüree, begleitet von glasierten Maroni, zarten Rosenkohlblättern und Sanddorn-Gel, veredelt mit einer aromatischen Calvados-Wildjus.

/ 7, 8, 9 /

CHF 52.–

Lauwarmer Salat von Waldpfifferlingen und Wild

Knuspriger Speck, fein geräuchertes Wildfleisch, junge Blattsalate, gebratene Birne, eingelegte Preiselbeeren und eine aromatische Rotweinreduktion.

/ 7, 10, 12 /

CHF 29.–

DESSERTS

Kastanien-Vermicelles

Schweizer Herbstklassiker aus feinem Kastanienpüree mit einem Hauch Kirsch, hausgemachter Meringue und luftig geschlagener Rahm.

/ 1, 3, 7 /

CHF 15.–

Warmer Birnenkuchen

Mit karamellisierten Herbstbirnen, serviert mit hausgemachtem cremigem Eis aus geröstetem Kürbis.

/ 1, 3, 7 /

CHF 15.–

Wacholder-Eis mit Schokoladenerde & Waldbeeren

Cremiges Wacholder-Eis, begleitet von knuspriger Schokoladenerde und einem aromatischen Kompott aus ausgewählten Waldbeeren.

/ 1, 3, 7, 8 /

CHF 15.–