

Wild aus Graubünden:

*Gebratene Hirschkotelettes mit Steinpilzen,
hausgemachtes Rotkraut, Kastanien, pochiertes Apfel und Kastanienpizokel
(Costolette di cervo ai funghi porcini,
cavolo rosso e castagne, mele e Pizokel di castagne)*

Fr. 49.-

*Zartes Rehgeschmetzeltes mit Trauben und Grappa
Rotkraut, Kastanien, Wirsing mit Pancetta und Butterspätzli
(Tenero sminuzzato di capriolo profumato alla grappa e uva,
spätzli al burro, cavolo rosso brasato, castagne e verze con pancetta)*

Fr.48.-

*Butterspätzli, Rotkraut, Wirsing, Trauben, Apfel, Kastanien und
Gebratene Steinpilze und Steinpilzsauce
für alle die aufs Fleisch verzichten möchten
(Spätzli al burro, cavolo rosso brasato, verza, uva,
mela e castagne in salsa alla panna e porcini
per i nostri clienti vegetariani)*

Fr 36.-

*Ab Zwei Personen und auf Vorbestellung:
Servieren wir Ihnen gerne
Rehrücken am Stück gebraten mit allen klassischen Garnituren
(Per 2 o più persone e su prenotazione, vi prepariamo volentieri
la sella di capriolo cotta intera con le classiche guarnizioni autunnali)*

Preis pro Person : Fr. 63.- (Prezzo per persona : Fr. 63.-)