

Unser Wildangebot

Vorspeise

Antipasto

***Niedergegartes Hirschfilet dünn aufgeschnitten mit Feldsalat und
eingelegten Pfifferlingen an Cumberlandsauce***

*(Filetto di cervo cotto a bassa temperatura scaloppato fine
con insalata di soncino, gallinacci sott'olio e salsa cumberland)*

***Fines tranches de filet de cerf cuit à basse température, salade de doucette,
chanterelles et sauce cumberland***

*(Low temperature cooked red deer fillet slices,
lamb's lettuce salad, chanterelles and cumberland sauce*

Fr. 26.-

Warme Vorspeise

Antipasto caldo

Feine Kürbiscreme mit würziger Ricotta und Amarettokrokant

(Tiepida crema di zucca con fiocchi di ricotta e croccante all' amaretto)

Crème de courge avec ricotta épicée et croquant à l'Amaretto

(Pumpkin cream with spiced ricotta and Amaretto Crunch)

Fr. 19.-

Hauptgänge

Piatto forte

Gebratene Hirschkoteletten in der Kastanienkruste mit sautierten Steinpilzen, hausgemachtes Rotkraut, Kastanien, Spitzkohl und Birnen dazu Butterspätzli

(Costolette di cervo gratinate in crosta di castagne con funghi porcini, cavolo rosso e castagne, cavolo a punta brasato, pere e spätzli al burro)

Côtelettes de cerf en fine croûte aux marrons avec bolets sautés, chou rouge, marrons, chou pointu, poire et spätzli au beurre

(with chesnuts crust breaded red deer cutlets, sauted boletus, red cabbage, chestnuts, pointed cabbage, pear and butter spätzli)

Fr. 49.-

Zartes Rehgeschnetzelttes mit Trauben und Grappa

Rotkraut, Kastanien, pochierter Apfel mit Preiselbeeren und Kastanienpizokel

(Tenero sminuzzato di capriolo profumato alla grappa e uva, pizokel alle castagne, cavolo rosso brasato, castagne caramellate e mele sciropate)

Tendre émincé de chevreuil en fine sauce aux raisins parfumée à la grappa, pizokel aux marrons, chou rouge braisé, marrons caramélisés et pomme au sirop

(Tender venison émincé in a fine grape sauce with grappa, chestnuts pizokel, braised red cabbage, chestnuts and apple)

Fr.48.-

„Wildteller“

Butterspätzli, Rotkraut mit Kastanien, Spitzkohl,

Apfel mit Preiselbeeren und gebratene Steinpilze und Steinpilzsauce

für alle die nicht gerne Fleisch haben

(Spätzli al burro, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, cavolo a punta, mela con marmellata di ribes rossi, funghi porcini trifolati e crema di porcini

per i nostri clienti vegetariani)

Spätzli au beurre, chou rouge avec marrons, chou pointu, pomme aux airelles, bolets sautés et sauce crémeuse aux bolets pour nos clients végétariens

(Spätzli, red cabbage with chestnuts, pointed cabbage, apple with cranberries, sauted boletus and cream sauce with boletus for our vegetarians guests)

Fr 38.-

*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)
Pour 2 personnes ou plus et sur réservation,
nous vous préparons volontier la selle de chevreuil et ses garnitures classiques
(For 2 or more people and only on reservation,
we'll prepare you a venison saddle with all the classicals dishes)*

*Preis pro Person : Fr. 65.-
(Prezzo per persona : Fr. 65.-)*

Herkunftsdeklaration

Wild : Graubünden