



Monats - Spezialitäten

Spez - 1

Rehpfeffer "Höhenweg"
mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel
CHF 33.50
mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 39.50

Spez - 2

Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken
nach Wahl mit: Rosmarin, Chili oder Chnobl
dazu gibt's Pommes frites (25 Min. Wartezeit)
CHF 36.--
mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 42.--

Spez - 3

Kürbisravioli
an Amaretto-Nussrahmsauce,
Prelselbeerapfel und Parmesan
28.50
mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 34.50

Spez - 4

Bündner Frischlachsfilet aus Lostallo
mit Pekannuss-Petersilienkruste
serviert mit Safranrisotto
CHF 36.50
mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 42.50

Flammkuchen "Herbstzauber"

Hausgemachter Flammkuchen mit Rehfleischstreifen, Pilzen, Feigen,
Zwiebeln, Crème fraîche und geriebenem Parmesan
CHF 26.50

Herbstliches Schlemmermenu

Nüsslisalat "egg and bacon"
an hausgemachter Frenchdressing

Bündner Frischlachsfilet aus Lostallo mit Pekannuss-Petersilienkruste
serviert mit Safranrisotto

Zartes Rehschnitzel an Wildrahmsauce
serviert mit allerlei Herbstbeilagen

Coupe Nesselrode mit Vanilleeis

oder

Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé

oder

Sorbet "Spiritus"

Menu komplett CHF 79.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 69.50