



Veltliner Keller

WILDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Fasanenconsommé mit Armagnac, Trüffel und Wachtelei	
Pheasant consommé with Armagnac, truffle and quail egg	21
Herbstliche Blattsalate an Nussöldressing mit in Sesam gebratenen Wachtelbrüstchen, garniert mit Feigen und Orangenfilets	
Autumn leaf salad with walnut-oil dressing, served with sesame-fried quail breast, garnished with figs and orange filets	29
Hasenterrine mit Waldorf-Salat Sauce Cumberland, Toast und Butter	
Hare terrine with Waldorf salad, Cumberland Sauce, toast & butter	31

HAUPTGANG

Gämspeffer mit Speckwürfeli, Champignons und Croûtons serviert mit Eierspätzli und Rotkraut	
Peppered chamois with cubed bacon, mushrooms and croûtons, served with Spätzli and red cabbage	51
"Hirschentrecôte an Wildrahmsauce mit Gin dazu Rotweinbirne mit Marronimousse, Spätzli und Rosenkohl	
Deer entrecôte with Gin sauce, accompanied by red-wine pear and chestnut mousse, Spätzli and Brussels sprouts	62
Rosa gebratene Médaillons vom Rehentrecôte an Cognac-Rahmsauce mit Pilzen dazu Marroni, Rosenkohl, Spätzli und Apfel mit Preiselbeeren	
Médaillons of venison entrecôte with Cognac cream sauce and mushrooms, chestnuts Brussels sprouts, spätzli and Apple with lingonberries	64
Rehrücken mit Cognac flambiert, dazu Marroni, Apfel, Rotweinbirne, Trauben, Pilze, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeeren, Spätzli und Wildrahmsauce (ab 2 Personen)	
Saddle of venison flambéed with Cognac chestnuts, apple, red-wine pear, grapes, mushrooms, red cabbage, Brussels sprouts, lingonberries, spätzli and creamy game sauce (For 2 or more people)	p.P / 71

TAGESSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

Homemade cream of pumpkin soup

17

**Nüsslisalat an Baumnussöl-Dressing
mit Rauchlachsstreifen**Lamb's lettuce salad with walnut-oil dressing
and stripsof smoked salmon

27

**Frische Steinpilze, sautiert oder an leichter
Rahmsauce serviert auf Toast**Porcini mushrooms, sautéed or with
a light creamy sauce served on toast

29.50

**Entenleber Terrine Garniert serviert
mit Toast und Butter**Duck liver terrine, garnished and served
with toast & butter

33

HAUPTGANG

Filets vom "Loup de mer" in Olivenöl gebraten**dazu Salzkartoffeln und Blattspinat**

Fillets of sea bass fried in olive oil served

with steamed potatoes an spinach

49.50

**Wildschwein-Cordon-bleu gefüllt mit Bündner-
Bergkäse und Parmaschinken serviert mit
Pommes frites**Boar Cordon-bleu filled with mountain Cheese
and ham served with french fries

59

**Zartes Kalbssteak mit frischen Steinpilzen,
sautiert oder an leichter Rahmsauce
serviert mit Nudeln und Broccoli**Tender veal steak with porcini mushrooms,
sautéed or with a light cream sauce, served
with noodles and broccoli

62

"Tournedos Rossini"**Zartes Rindsfilet mit gebratener Entenleber
und Truffeljus, serviert mit Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet**Tender beef filet with fried duck liver and
truffle, served with small vegetables and
potatoe gratin

69.50

VORSPEISEN

Bündnerfleisch und Rohschinken

mit Birnenbrot

Mountain air-dried beef and ham 27

Thunfisch Carpaccio an leichter Vinaigrette

Tuna carpaccio in a light lime vinaigrette 27

Crevettencocktail "Calypso"

Shrimp cocktail with toast and butter 29

Frischer Räucherlachs mit

Meerrettichschaum

Fresh smoked salmon with
horseradish sauce, Toast & Butter 29

Carpaccio vom Rindsfilet

Beef carpaccio 29

SALATE

Gemischte Blattsalate

Mixed Salad 16

Nüsslisalat mit Ei

Lamb's lettuce salad with egg 18

"Salade Fôret Noir"

Gartensalate mit sautierten Steinpilzen

Speckstreifen und Baumnüssen

Mixed salad with mushrooms,
bacon and walnuts 25

Nüsslisalat mit sautierten

Riesencrevetten

Lamb's lettuce salad with jumbo-shrimps 29

Lauwarme Entenleber

auf Saisonsalaten

Duck liver on salads in season 35

SUPPEN

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup 16

Bündner Gerstensuppe

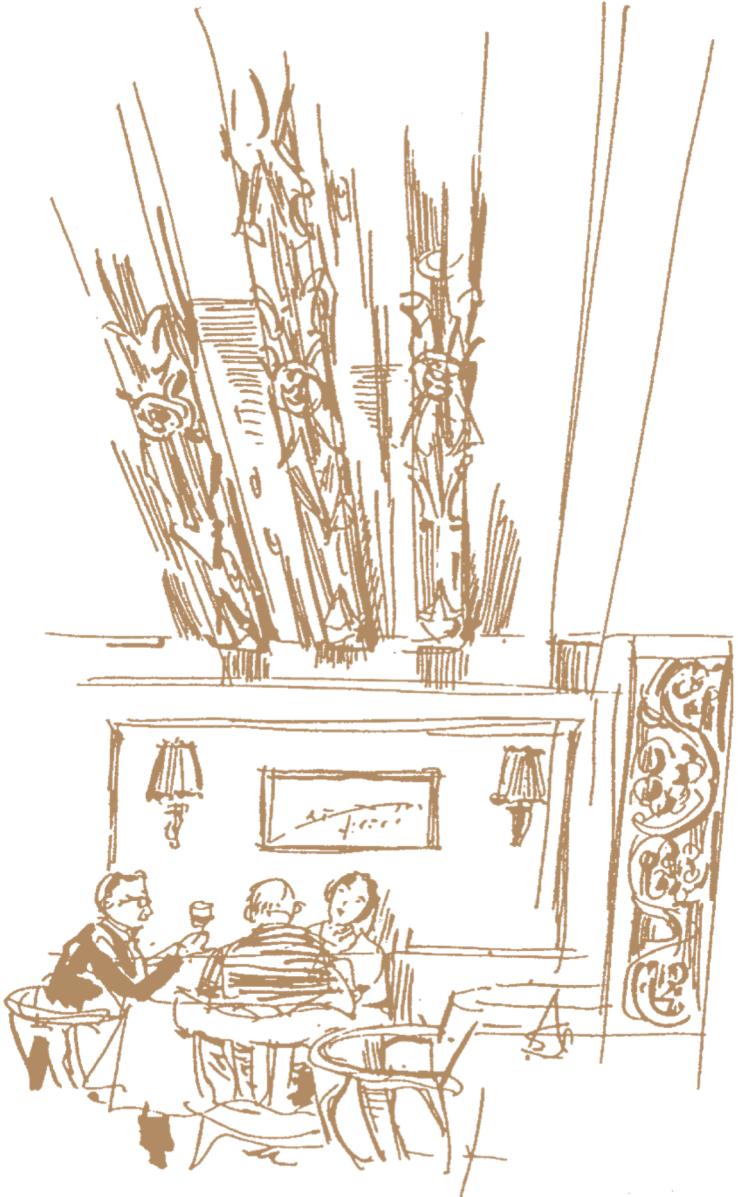
Pearl barley soup 16

Kraftbrühe mit Mark

Clear soup with marrow 17

Weissweincremesuppe

White wine cream soup 17



FISCH

Riesencrevetten vom Grill oder sautiert mit Knoblauch und Kräutern Jumbo shrimps grilled or sauteed with garlic and herbs	48
Frisches Lachsfilet vom Grill oder pochiert Grilled or poached salmon	49
Seezungenfilets an Limettenbutter Fillets of sole with lemon butter sauce	53
Seezungenstreifen an leichter Pfefferrahmsauce Sole stripes with creamed pepper sauce	53
Ganze Seezunge "Müllerinnen Art" oder vom Grill Sole fried in butter or grilled	61



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

"Veltliner Topf" Mixed Grill auf gratinierten Maccaroni		Zarte Rindsfiletwürfel nach Wahl:
Mixed Grill and Maccaroni with cheese	53	-an Cognacrahmsauce mit Pfeffer
		-an Pommerysenfsauce
		-oder nach „Stroganoff“
Dünne Kalbsfiletmédaillons an Marsalarahmsauce		Choice of tender cubed beef filet:
Thin fillets of veal with Marsala sauce	53	-on a creamy Cognac Sauce with pepper
		-on Pommery mustard sauce
		-or à la "Stroganoff"
		55
Geschnetzelte Kalbsleber "alla Veneziana" mit Zwiebeln und Salbei		Rindsfilet vom Grill oder mit frischen Kräutern
Veal liver with onion and sage	53	Tenderloin of beef grilled or with fresh herbs
		63
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti		Châteaubriand garniert mit Pilzen und Gemüse
Chopped veal Zurich style with golden brown potatoes	53	Double tenderloin of beef garnished (ab 2 Personen)
		p.P./ 69
Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites		
Veal Wienerschnitzel with french fries	53	
Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto		BEILAGEN
Ankle of veal with saffron rice	54	
Lammcarré am Stück gebraten mit Kräuterkruste überbacken dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin		Rösti
Rack of Lamb fried whole in a herbal crust, with green beans & bacon as well as potato gratin	55	Spätzli
		Reis
		Weissweinrisotto
		Safranrisotto
		Steinpilzrisotto
		Nudeln
		Kartoffelgratin
		Pommes frites

Sollten Sie Interesse an der Fleischdeklaration haben, so können Sie die Angaben gerne bei unseren Mitarbeiter/Innen verlangen.

DESSERT

**"Coupe Denmark" Vanille-Eis
mit warmer Schokolade
und Mandelsplitter**
Vanilla ice with chocolate sauce
and allmonds

18

Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm
Chocolate mousse – double cream

19

Hausgemachtes "Panna Cotta" mit Früchten
Homemade "Panna Cotta" with fruit

19

**Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmglacé**
Homemade chocolate cake with
sour cream ice

19

**Dünne Pfannkuchen mit Schokolade
und Aprikosenmark**
Thin pancakes with chocolate
and apricot jam

19

**Zitronensorbet mit Champagner
oder Wodka**
Lemon sorbet with Champagne
or Vodka

21

Trio von Sorbets garniert mit Früchten
Trio of sorbet with fruits

21

Apfelkuchen flambiert mit Calvados

Apple tart flamed with Calvados

22

"Crêpes Suzette Maison"

Crêpes flambiert mit verschiedenen Likörs

Thin pancakes flamed with liqueur

(ab 2 pers.) p.P / 38

"Irish Coffee" Kaffe mit Whisky und Rahm

Irish Coffee

21

SAISON-DESSERT

Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé

Red-wine plums with cinnamon glaze

19

**Hausgemachtes Marroni-Mousse
mit glacierten Feigen**

Homemade chestnut mousse with
glazed figs

19