



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

**Gämspfeffer 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 Médailles vom Rehentrecôte
an Cognac-Rahmsauce mit Pilzen dazu
Marroni, Rosenkohl, Spätzli und Apfel mit
Preiselbeeren**
Médailles 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

Tomatencrèmesuppe

Tomato cream soup 16

Bündner Gerstensuppe

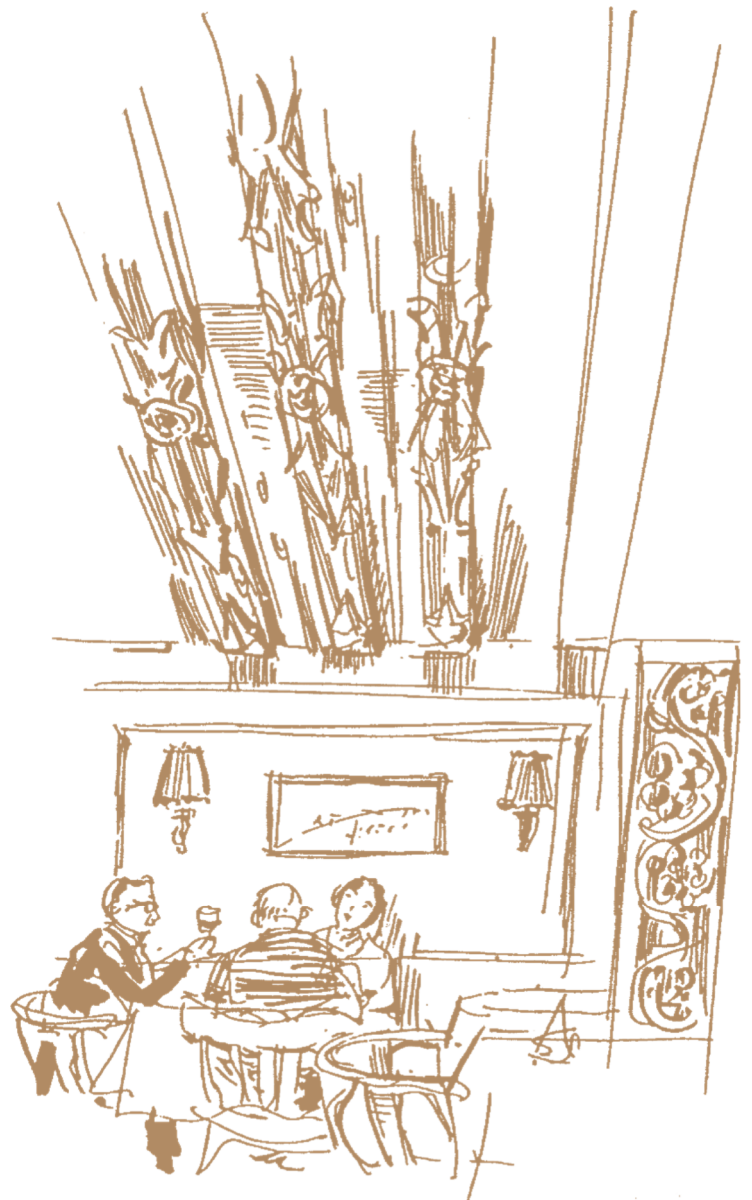
Pearl barley soup 16

Kraftbrühe mit Mark

Clear soup with marrow 17

Weissweincrèmesuppe

White wine cream soup 17



FISCH

Riesengrevetten 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

Mixed Grill and Maccaroni with cheese 53

Dünne Kalbsfiletmédallions an Marsalarahmsauce

Thin fillets of veal with Marsala sauce 53

Geschnetzelte Kalbsleber "alla Veneziana" mit Zwiebeln und Salbei

Veal liver with onion and sage 53

Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti

Chopped veal Zurich style with golden brown potatoes 53

Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites

Veal Wienerschnitzel with french fries 53

Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto

Ankle of veal with saffron rice 54

Lammcarré am Stück gebraten mit Kräuterkruste überbacken dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin

Rack of Lamb fried whole in a herbal crust, with green beans & bacon as well as potato gratin 55

Zarte Rindsfiletwürfel nach Wahl:

-an Cognacrahmsauce mit Pfeffer

-an Pommerysenfsauce

-oder nach „Stroganoff“

Choice of tender cubed beef filet:

-on a creamy Cognac Sauce with pepper

-on Pommery mustard sauce

-or à la "Stroganoff" 55

Rindsfilet vom Grill oder mit frischen Kräutern

Tenderloin of beef grilled or with fresh herbs 63

Châteaubriand garniert mit Pilzen und Gemüse

Double tenderloin of beef garnished (ab 2 Personen) p.P./ 69

BEILAGEN

Rösti

Spätzli

Reis

Weissweinsrisotto

Safranrisotto

Steinpilzrisotto

Nudeln

Kartoffelgratin

Pommes frites

DESSERT

**"Coupe Denmark" Vanille-Eis
mit warmer Schokolade
und Mandelsplitter**

Vanilla ice with chocolate sauce
and almonds 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" Kaffee 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