



Veltliner Keller

WILDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

**Fasanenconsommé mit Armagnac,
Trüffel und Wachtelei**
Pheasant consommé with Armagnac,
truffle and quail egg 19

**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 27.50

**Hasenterrine mit Waldorf-Salat
Sauce Cumberland, Toast und Butter**
Hare terrine with Waldorf salad,
Cumberland Sauce, toast & butter 28.50

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 49.50

**"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 58

**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 59.50

**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 / 69.50

TAGESSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe
Homemade cream of pumpkin soup 16.50

**Nüsslisalat an Baumnussöl-Dressing
mit Rauchlachsstreifen**
Lamb's lettuce salad with walnut-oil dressing
and strips of smoked salmon 25

**Frische Steinpilze, sautiert oder an leichter
Rahmsauce serviert auf Toast**
Porcini mushrooms, sautéed or with
a light creamy sauce served on toast 29

**Entenleber Terrine Garniert serviert
mit Toast und Butter**
Duck liver terrine, garnished and served
with toast & butter 29.50

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 and 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 57

**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 59.50

"Tournedos Rossini"
**Zartes Rindsfilet mit gebratener Entenleber
und Trüffeljus, serviert mit Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet**
Tender beef filet with fried duck liver and
truffle, served with small vegetables and
potatoe gratin 69

VORSPEISEN

Bündnerfleisch und Rohschinken mit Birnenbrot

Mountain air-dried beef and ham 26.50

Thunfisch Carpaccio an leichter Vinaigrette

Tuna carpaccio in a light lime vinaigrette 26.50

Crevettencocktail "Calypso"

Shrimp cocktail with toast and butter 27

Frischer Räucherlachs mit Meerrettichschaum

Fresh smoked salmon with
horseradish sauce, Toast & Butter 28.50

Carpaccio vom Rindsfilet

Beef carpaccio 28.50

SALATE

Gemischte Blattsalate

Mixed Salad 15.50

Nüsslisalat mit Ei

Lamb's lettuce salad with egg 17.50

"Salade Fôret Noir"

Gartensalate mit sautierten Steinpilzen

Speck und Baumüssen

Mixed salad with mushrooms,
bacon and walnuts 24.50

Nüsslisalat mit sautierten

Riesencrevetten

Lamb's lettuce salad with jumbo-shrimps 27

Lauwarme Entenleber

auf Saisonsalaten

Duck liver on salads in season 33

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe

Tomato cream soup 15

Bündner Gerstensuppe

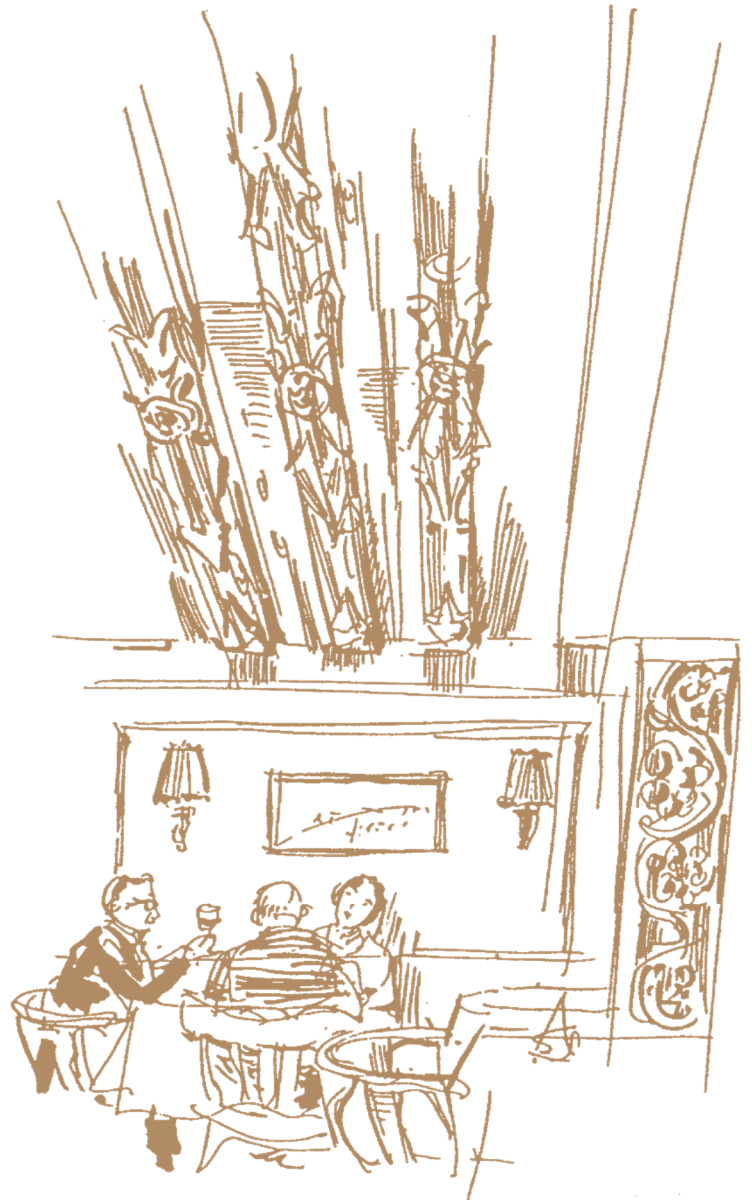
Pearl barley soup 15

Kraftbrühe mit Mark

Clear soup with marrow 16

Weissweincrèmesuppe

White wine cream soup 16.50



FISCH

Riesengrillen vom Grill

oder sautiert mit Knoblauch und Kräutern

Jumbo shrimps grilled or sauteed with
garlic and herbs

46.50

Frisches Lachsfilet vom Grill

oder pochiert

Grilled or poached salmon

47.50

Seezungenfilets an Limettenbutter

Fillets of sole with lemon butter sauce

51

Seezungenstreifen an leichter

Pfefferrahmsauce

Sole stripes with creamed pepper sauce

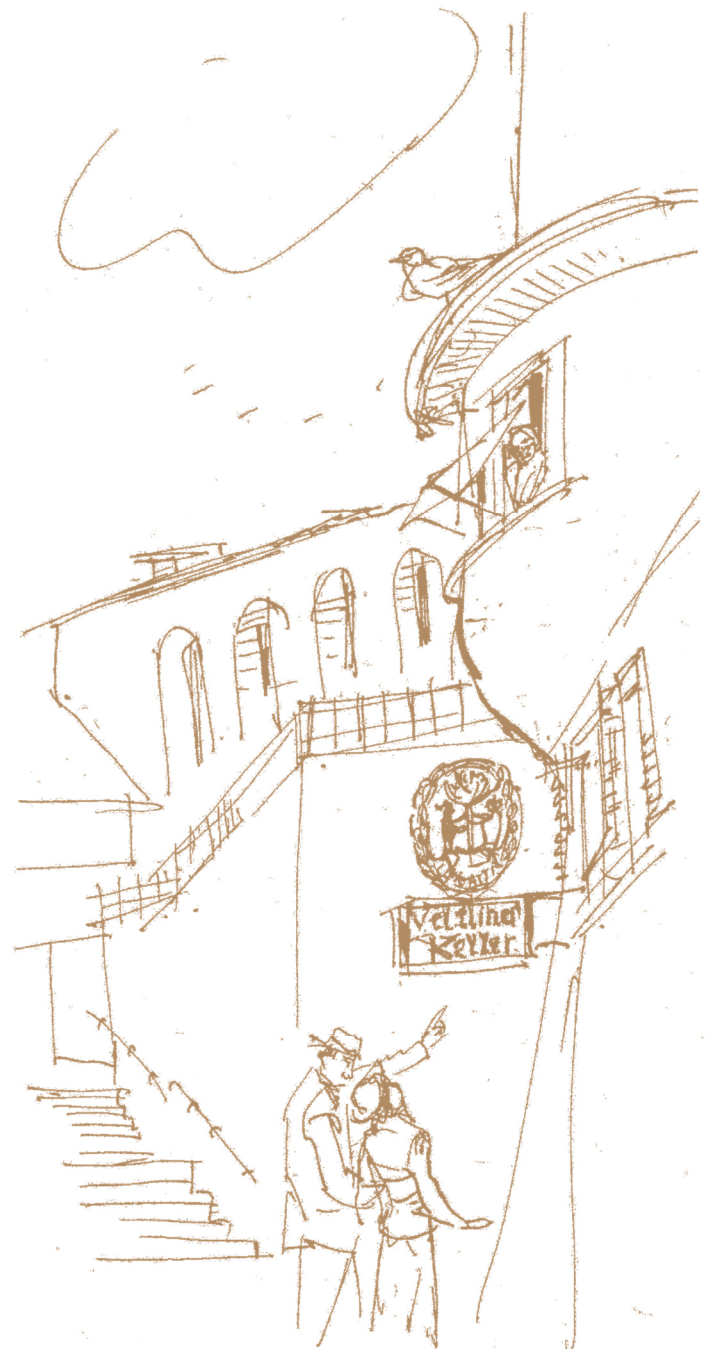
51

Ganze Seezunge "Müllerinnen Art"

oder vom Grill

Sole fried in butter or grilled

58.50



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

"Veltliner Topf" Mixed Grill auf gratinierten Maccaroni
Mixed Grill and Maccaroni with cheese 49.50

Dünne Kalbsfiletmédailles an Marsalarahmsauce
Thin fillets of veal with Marsala sauce 49.50

Geschnetzelte Kalbsleber "alla Veneziana" mit Zwiebeln und Salbei
Veal liver with onion and sage 49.50

Geschnetzelttes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti
Chopped veal Zurich style with golden brown potatoes 49.50

Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites
Veal Wienerschnitzel with french fries 49.50

Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto
Ankle of veal with saffron rice 51.50

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 51

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" 51

Rindsfilet vom Grill oder mit frischen Kräutern
Tenderloin of beef grilled or with fresh herbs 59

Châteaubriand garniert mit Pilzen und Gemüse
Double tenderloin of beef garnished (ab 2 Personen) p.P./ 68

BEILAGEN

Rösti
Spätzli
Reis
Weissweinisotto
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 18.50

Hausgemachtes "Panna Cotta" mit Früchten
Homemade "Panna Cotta" with fruit 18.50

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-
Glacé**
Homemade chocolate cake with
sour cream ice 18.50

**Dünne Pfannkuchen mit Schokolade
und Aprikosenmark**
Thin pancakes with chocolate
and apricot jam 19

**Zitronensorbet mit Champagner
oder Wodka**
Lemon sherbet with Champagne
or Vodka 19.50

Trio von Sorbets garniert mit Früchten
Trio of sherbet with fruits 19.50

Apfelkuchen flambiert mit Calvados
Apple tart flamed with Calvados 21

"Crêpes Suzette Maison"
Crêpes flambiert mit verschiedenen Likörs
Thin pancakes flamed with liqueur
(ab 2 pers.) p.P / 36

"Irish Coffee" Kaffee mit Whisky und Rahm
Irish Coffee 19.50

SAISON-DESSERT

Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé
Red-wine plums with cinnamon glaze 18.50

**Hausgemachtes Marroni-Mousse
mit glacierten Feigen**
Homemade chestnut mousse with
glazed figs 18.50

**Mandarinensorbet
mit Champagner oder Wodka**
Mandarin sorbet with Champagne or Vodka 19