

SUPPEN

Engadiner Hochzeitssuppe mit Mini Capunsi	12.50
Suppe der Woche	9.50

VORSPEISEN

Kleiner knackiger Kopfsalat	6.50
mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce	
Gemischter knackiger Kopfsalat	8.50
mit Radiesli, Gurken und Tomaten	
mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce	
Nüsslisalat	13.00
mit Speck und Ei	
mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce	
Hobelkäse-Plättli 80g	24.00
mit Tessiner Feigensenf und schwarzen Nüssen	

FISCH

Frisch gemachte Egli-Knusperli ca. 150g	33.00
mit Sauce Tartare und Kopfsalat	
Forellenfilets Müllerinnen Art ca. 160g	30.00
mit Mandelbutter, Kräuter, Kalbsjus und Bratkartoffeln	



HAUPTGÄNGE

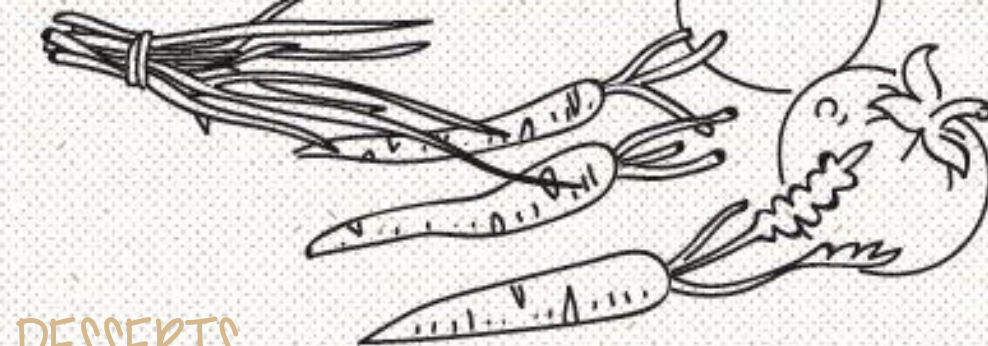
Geschmorte Rindsbäggli ca. 160g	35.00
mit Häröpfel-Püree und Jus	
Hausgemachte Engadiner Quark Pizokel	22.50
mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebel	
Hörnli mit Gehacktem	19.00
und selbstgemachtem Apfelmus	
Kalbsrahmschnitzeli ca. 160g	46.00
dazu Rösti	
Veltliner Pizzoccheri	19.50
Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan	
Wild Capuns	34.00
in Mangold gewickelter Knöpfleteig mit Speck, Hirschsalsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce	
Kalbsbratwurst 220g	22.00
mit Zwiebelsauce und Rösti	

WILDZIT

Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce ca. 160g	39.00
mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	
Rehpfeffer	32.00
mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	
Nani's Wildhackbraten ca. 200g	29.00
mit Stocki, Seeli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	

Zu Wildgerichten servieren wir:
Silberzwiebeln, Specklardons, Brotcroutons, Kräuter und pochierte Birne

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST.



DESSERTS

Hausgemachte Desserts	
Frisches Caramelköppli mit Rahm	7.00
Gebrannte Crème mit Rahm	6.50
Süssmostcrème	7.00
Coupe Nesselrode	10.00

Gasparini Stängel-Glacés

Die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein kennt man seit Kindesbeinen.	
Mango-Passion	2.90
Himbeer	2.90
Stracciatella	2.90
Latte Macchiato	2.90

US DE CHINDHEIT

Luftige Schaumküsse aus dem Unterland	2.60
Schokodessert aus Waltenschwil AG	

ÜSI APEROS

Sausersecco	14.00
Sauser, Prosecco und frische Traube	
Zitronen-Yuzu-Apfel Schorle aus Winti	6.90
«Nycha Kombucha» aus Wettingen	6.90
Bio-Limonade aus Bergkräuter, Zitrone, Minze	
Spezialitäten aus dem Bierschrank:	
Calanda Glatzsch gebraut mit Schmelzwasser	40cl 7.90
Palü Bier aus Pontresina, Amber naturbelassen	32cl 7.90

HEIMATLI

