

Wild-Vorspeisen

Suppe aus dreierlei Kürbis

Hokkaido-Kürbis • Butternuss-Kürbis • Muskat-Kürbis
Amaretto • geröstete Kerne • Kürbiskernöl • Crème fraîche 15.00

Knackiger Nüsslisalat

Gebratene Speckstreifen • gehacktes Ei • Croûtons • French Dressing 18.80

Karamellierte Feigen mit Ziegenkäse

Geröstete Nüsse • Rucola • Beeren-Vinaigrette 19.50

Hauptgänge

Bündner Rehwürfel an sämiger Wildrahmsauce

Rehwürfel aus dem Puschlav-Tal • Butter-Spätzli • Marroni
Herbstgemüse • Wildgarnituren 48.00

Schweizer Wild-Luganeghetta aus Poschiavo 180g

Zwiebelsauce • Spätzli • Rotkraut 37.00

Hirschleber Geschnetzeltes aus einheimischer Jagd

Wildjus • Schalotten • Apfelwürfel • Butter-Spätzli • Rotkraut 36.00

Ossobuco vom Hirsch 300g

Gremolata • Butter-Spätzli
Marroni • Herbstgemüse • Wildgarnituren 38.00

Herbstlicher Gemüseteller Hubertus

Rotkraut • Kürbis • Pilze • Apfel • Preiselbeeren
Glasierte Marroni • vegetarische Wildsauce 34.00

Herbstliche Desserts

Vermicelles

Vermicelles • Meringue • Rahm 14.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles • Meringue • Vanilleglace • Rahm 15.00

Flammierte Birne vom Bürgenstock

Grand Marnier • Orangencrème • Birnensorbet 16.00

Appetizers

Three-pumpkin soup

Hokkaido-pumpkin • butternut- pumpkin • Muscat- pumpkin
Amaretto • toasted seeds • pumpkin seed oil • crème fraiche 15.00

Lamb's lettuce salad

Crispy bacon strips • chopped egg • croutons • French dressing 18.80

Caramelized figs with goat cheese

Toasted nuts • arugula • berry vinaigrette 19.50

Main courses

Diced roe deer in a creamy brown sauce

Diced roe deer from Graubünden • butter-spätzle • chestnut
Autumn vegetables • traditional garnishes 48.00

Swiss deer sausage from Poschiavo 180g

Onion sauce • spätzle • red cabbage 37.00

Sliced deer liver from the local hunt

Jus • shallots • diced apple • butter-spätzle • red cabbage 36.00

Deer-ossobuco 300g

Gremolata • butter-spätzle
Chestnut • autumn vegetables • traditional garnishes 38.00

Autumnal vegetarian platter

Red cabbage • pumpkin • mushrooms • apple • cranberries
Chestnuts • vegetarian brown sauce 34.00

Autumn desserts

Vermicelli

Chestnut puree • meringue • whipped cream 14.50

Coupe Nesselrode

Chestnut puree • meringue • vanilla ice cream • whipped cream 15.00

Flambéed pear

Grand Marnier • orange custard • pear sorbet 16.00

Hors-d'œuvres

Potage de trio de potiron

Potimarron • courge musquée • potiron • Amaretto
Graines grillées • huile de graine de potiron • crème fraîche 15.00

Salade de doucette

Lanières du lard sautées • œuf haché • croûtons • sauce française 18.80

Figues caramélisées avec fromage de chèvre

Noix grillées • roquette • vinaigrette de baies 19.50

Plats de gibier

Chevreuril en dé de grisons

Chevreuril en dé du val de Poschiavo • spaetzli au beurre
Marrons • Légumes automnale • garniture classique 48.00

Saucisse de gibier suisse de Poschiavo 180g

Sauce à l'ognon • spaetzli • chou rouge 37.00

Émincé de foie de cerf de la chasse régionale

Jus • échalotes • pomme en dés • spaetzli au beurre • chou rouge 36.00

Ossobuco de cerf 300g

Sauce gremolata • spaetzli
Marrons • légumes d'automne • garniture classique 38.00

Assiette de chasse végétarienne

Chou rouge • potiron • champignons • pomme • aïrelles
Marrons caramélisés • sauce du gibier végétarienne 34.00

Desserts de la saison

Vermicelles

Vermicelles • meringue • chantilly 14.50

Coupe Nesslerode

Vermicelles • Meringue • boule de la glace à la vanille • chantilly 15.00

Poire du Bürgenstock flambée

Grand Marnier • crème à l'orange • Sorbet de poire 16.00

Primi piatti

Zuppa di zucca di tre tipi

Zucca di Hokkaido • zucca moscata • zucca violina • amaretto
Semi arrostiti • olio di semi di zucca • crema acida

15.00

Lattuga d'agnello

Striscioline di pancetta • uovo tritato • crostini • salsa francese

18.80

Fichi caramellati con formaggio di capra

Noci arrostiti • rucola • vinaigrette di frutti del bosco

19.50

Piatti principali di caccia

Capriolo dei Grigioni con salsa crema

Capriolo di Poschiavo in cubetti • spaetzli • castagne
Verdure autunnale • guarnizione classica

48.00

Salsiccia di capriolo di Poschiavo 180g

Salsa di cipolla • spaetzli • cavolo rosso

37.00

Sminuzzato di fegato di cervo Svizzero

Salsa bruna • scalogne • cubetti di mela • spaetzli • cavolo rosso

36.00

Ossobuco di cervo 300g

Gremolata • spaetzli
Castagne • verdure autunnale • guarnizione classica

38.00

Piatto vegetariano di caccia

Cavolo rosso • zucca • funghi • mela • mirtilli rossi
Castagne • salsa di caccia vegetariana

34.00

Dolci

Vermicelli

Vermicelli • meringa • panna montata

14.50

Coppa Nesselrode

Vermicelli • meringa • gelato di vaniglia • panna montata

15.00

Pera flambé

Grand Marnier • salsa cremosa di arancia • sorbetto di pera

16.00