

# Wild-Spezialitäten

## Vorspeisen

Nüsslisalat   Speck   Ei   Croutons <sup>1/3</sup>	13.00
<i>Balsamico-Dressing <sup>9/10</sup> / French-Dressing <sup>3/9/10</sup> / Hagebutten-Dressing <sup>9/10</sup></i>	
Kürbiscrèmesuppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl <sup>3/5/7/8/9</sup>	11.00
Kürbisterrine   Pilze   Blattsalat <sup>3/5/7/9/10</sup>	16.00

## Fleisch

Hirschpfeffer   Croutons   Champignon   Speck Spätzli   Rotkraut   Rosenkohl   Marroni <sup>1/3/5/7/8/9</sup>	39.00
Rehpfeffer   Croutons   Champignon   Speck Spätzli   Rotkraut   Rosenkohl   Marroni <sup>1/3/5/7/8/9</sup>	41.00
Hirschschnitzel   Holunderjus Spätzli   Rotkraut   Rosenkohl   Marroni <sup>1/3/5/7/8/9</sup>	43.00
Rehschnitzel   Wildrahmsauce Spätzli   Rotkraut   Rosenkohl   Marroni <sup>1/3/5/7/8/9</sup>	49.00

## Fleischlos

Maroni-Birnen-Ravioli   Bergkäse   Baumnüsse <sup>1/3/7/9</sup>	Vorspeise	22.00
	Hauptgang	29.00
Quarkpizokel   Birnen   Maroni   Rahm   Bergkäse <sup>1/3/7/9</sup>		25.00
Spätzli   Wildrahmsauce   Pilze   Rotkraut   Rosenkohl   Maroni <sup>1/3/7/9</sup>		28.00

## Süsses

Tgoma Surprise   Espresso		9.00
Zimt-Zabaione   Vanilleglace <sup>3/7</sup>		15.00
Schokoladen-Crème-brûlée   Zwetschgen   Haselnussglace		13.00
Gerührter Eiskaffee <sup>3//6/7/8</sup> <i>mit Kirsch</i>		11.00 + 3.50
Vermicelles   Meringues   Vanilleglace <sup>3/5/7/8</sup>		11.00
Kugel Glacella da Valbella <sup>3/5/6/7/8</sup> mit Rahm <i>Joghurtglace, Schokoladenglace, Vanilleglace, Nussglace Erdbeersorbet, Zitronensorbet</i>		3.50 + 1.50

# Herbstkarte

## Vorspeisen

Bouillon   Siedfleisch   Gnocchetti Sardi <sup>1/3/9</sup>	9.50
Gemischter Salat   Gemüse   Kerne <sup>1/5/8/9/10</sup>	14.00
Bunter Blattsalat   Kerne   Radieschen <sup>1/5/8/9/10</sup>	9.00
<i>Balsamico-Dressing <sup>9/10</sup>   French-Dressing <sup>3/9/10</sup>   Hagebutten-Dressing <sup>9/10</sup></i>	

## Fleisch

Rindsfilet Stroganoff   Spätzli   Saisongemüse <sup>1/3/7/9</sup>	47.00
Geschnetzeltes vom Bündner Puurachalb   Kräuter   Quarkpizokel   Saisongemüse	44.00
Rindsragout   Champignons   Speck   Perlzwiebeln Spätzli   Saisongemüse <sup>1/3/7/9</sup>	31.00
Paniertes Schnitzel   Pommes Frites Saisongemüse <sup>1/3/7/9</sup>	vom Kalb 41.00 vom Schwein 31.00
Kalbsschnitzel im Ei-Parmesan-Mantel   Tomatensugo Tagliatelle   Saisongemüse <sup>1/3/4/7/9</sup>	39.00