



VORSPEISEN

Nüssli Salat mit Speck, Ei und Croutons an Hausdressing	13.50
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Steinpilzen an Holunderdressing	11.50
Hausgemachte Bündnerfleisch-Ricotta Ravioli auf Morcheljus	18.50

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Rohschinken Blätterteiggebäck	9.50
Kartoffelsuppe mit Ingwer und Capuns	12.50



Reh: Deer (Capreolus capreolus)

(©Gossm 10/02/2003)

HAUPTGERICHTE

Hirschpfeffer „Grossmutter's Art“	29.50
Hirsch Entrecôte an Hagebuttensauce	41.50
Zartes Rehschnitzel an Quittenjus	39.50
Reh-Saltimbocca auf Tomaten- Wildkräutersauce	39.50
Rehgeschnetzeltes an Preiselbeersauce	37.50
Wildschwein Filet an rosa Pfeffersauce	38.50
Vegi Wildteller	28.50

Alle Wildgerichte werden Ihnen mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzli serviert.
sowie die berühmte Wildgarnitur.

Alle Preise inklusive MwSt.

HERBSTLICH-SÜSSES...



**Feigengratin
mit Krokant Joghurteis**
12.50



Mandarinen Lebkuchen-Tiramisu garniert
11.50

**Weisses Schokoladenmousse
auf Heidelbeersauce**
11.50



**Apfel-Strudel
mit Vanillesauce**
10.50

Coupe Nesselrode / Mini
11.50 / 8.50



Vermicelles mit Rahm / Mini
9.50 / 6.50

**Baum Nuss Grand Marnier -Parfait
mit marinierten Kirschen**
11.50

