

WILDKARTE

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT	22.5
Eierschwämmli Pinienkerne Croûtons Sherry-Dressing	
Mit Coppa aus Poschiavo	24.5
HIRSCH BRESAOLA	25
Kleiner Pilzsalat Crap da Paver	
PILZCREMESUPPE	13.5
Kerbel	
WILDCAPUNS	19.5
Rahmsauce Gruyère Tomatenconcassée Kerbel	

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE KÜRBIS RAVIOLI	25.5
Steinpilze Schalotten Riesling Rahm Kerbel	
HIRSCHPFEFFER «LAUDINELLA»	41.5
Rotkraut Pilze Rosenkohl Rotwein-Marroni-Spätzli	
WILD GESCHNETZELTES	42.5
Reh und Hirsch Pilzrahmsauce Spätzli	
WILDBRATWURST	23.5
Preiselbeerjus Spätzli Rotkraut	
DIE BEILAGEN DES WILD	29.5
Rotkraut Rosenkohl Preiselbeer-Birne karamellierte Marroni-Spätzli	

WOCHENEND-SPECIAL FR-SO

REH-RÜCKEN (serviert für 2-4 Personen)

Rotkraut | Rosenkohl | Rotwein-Marroni | Preiselbeer-Birne | Spätzli |
Eierschwämmli | Preiselbeerkompott

68 pro Person

DESSERTS

VERMICELLES	12.5
Mit Kirschen und Rahm	
COUPE BREGAGLIA	15
Baiser Kastanien-Vermicelles Vanilleeis und Schlagsahne	

GAME MENU

STARTERS

LAMB'S LETTUCE SALAD	22.5
Chanterelles pine nuts croûtons Sherry dressing	
With sliced Coppa from Poschiavo	24.5
VENISON BRESAOLA	25
Small mushroom salad Crap da Paver cheese	
MUSHROOM CREAM SOUP	13.5
Chervil	
VENISON CAPUNS	19.5
Cream sauce Gruyère tomato concassé chervil	

MAIN COURSES

HOMEMADE PUMPKIN RAVIOLI	25.5
Porcini shallots Riesling cream and chervil	
VENISON STEW „LAUDINELLA“	41.5
Red cabbage mushrooms Brussels sprouts redwine chestnuts spaetzli	
SLICED GAME	42.5
Venison and roe deer mushroom cream sauce spaetzli	
VENISON SAUSAGE	23.5
Cranberry jus spaetzli red cabbage	
GAME SIDE DISHES	29.5
Red cabbage Brussels sprouts cranberry-pear caramelized chestnuts spaetzli	

WEEKEND-SPECIAL FRI-SUN

ROE DEER SADDLE (served for 2-4 people)

Red cabbage | Brussels sprouts | redwine chestnuts | cranberry pear |
spaetzli | chanterelles | cranberry compote

68 per person

DESSERTS

CHESTNUT VERMICELLES	12.5
With cherry and whipped cream	
COUPE BREGAGLIA	15
Meringue chestnut vermicelles vanilla ice cream and whipped cream	