

DOOF

R E S T A U R A N T

LEJ DA STAZ

NÜSSLI SALAT *LAMB'S LETTUCE SALAD* **18**

Bio-Ei, Croûtons, Speck, Kartoffeldressing
Organic egg, croûtons, bacon, potato dressing

HERBSTSALAT *AUTUMN SALAD* **23**

Blattsalate, Kürbis, Portwein-Feigen, Pfifferlinge, Kürbiskerne, Kresse, Apfeldressing
Mixed leaves, pumpkin, port wine figs, chanterelles, pumpkin seeds, cress, apple dressing

SMOKED BURRATA **21**

Aus dem Ofen, Apfelchutney, Pinienkerne, Chili, geröstetes Brot
Oven-baked, apple chutney, pine nuts, chili, toasted bread

BRESAOLA-CARPACCIO **29**

Steinpilze, Baumnüsse, Rucola, Crap da Paver, Zitronenöl
Porcini mushrooms, walnuts, arugula, Crap da Paver cheese, lemon oil

TATAR LEJ DA STAZ *LEJ DA STAZ BEEF TARTARE* **32**

Angus-Rindshuft 100 g, Speckmayonnaise, gebeiztes Eigelb, Kresse, Röstzwiebeln, Butters toast
Beef 100 g, herb mayonnaise, cured egg yolk, crispy onions, cress, buttered toast

KÜRBIS-MARONENSUPPE *PUMPKIN & CHESTNUT SOUP* **14**

Sauerrahm, Kürbisöl, Petersilie
Sour cream, pumpkin seed oil, parsley

GERSTENSUPPE *BARLEY SOUP* **14**

Wurzelgemüse, Trockenfleisch, Rahm, Schnittlauch
Root vegetables, dried meat, cream, chives

VEGGIE-PLÄTTLI *VEGGIE PLATTER* **46**

Randenhummus, Couscous mit Pfifferlingen, Kürbis-Muhammara, Tschliner Schafskäse, Ofengemüse, Portwein-Feigen, geröstetes Brot
Beetroot hummus, couscous with chanterelles, pumpkin muhammara, Tschlin sheep's cheese, oven-roasted vegetables, port wine figs, toasted bread

STAZER HERBST PLÄTTLI *STAZ AUTUMN PLATTER* **52**

Hirschsalsiz, Wildschweinschinken und Bresaola, Alpenkäse aus Pontresina, Feigensenf, eingelegtes Gemüse
Venison salsiz, wild boar ham and bresaola, Alpine cheese from Pontresina, fig mustard, pickled vegetables

PUSCHLAVER PIZZOCCHERI *PUSCHLAV PIZZOCCHERI* 27

Buchweizennudeln, Wurzelgemüse, Wirz, Kartoffeln, Salbei, Knoblauch, Casera-Käse, Rahm
Buckwheat noodles, root vegetables, savoy cabbage, potatoes, sage, garlic, Casera cheese, cream

GEHACKETS & HÖRNLI *SWISS MACARONI* 28

Rindfleischragout, Apfelmus
Beef ragout, apple sauce

STEINPILZ RISOTTO *PORCINI RISOTTO* 29

Steinpilze, Safran, Rucola, Crap da Paver
Porcini mushrooms, saffron, rocket, Crap da Paver cheese

mit Hirschbratwurst | *with venison sausage* + 10

PILZ-PASTETLI *MUSHROOM VOL-AU-VENT* 28

Wald- & Wiesenpilze, Kräuterrahmsauce, Preiselbeeren
Forest & meadow mushrooms, creamy herb sauce, cranberries

mit Rehplätzli | *with venison medallions* + 18

HIRSCHPFEFFER *VENISON STEW* 42

Trauben, Rotkohl, Spätzli, Speck & Silberzwiebeln, Croûtons
Grapes, red cabbage, spätzli, bacon & pearl onions, croûtons

GRATINIERTES RINDS-RIB-EYE *GRATINATED RIB-EYE OF BEEF* 54

Café-de-Paris-Butter, Pommes frites, kleiner bunter Herbstsalat
Café de Paris butter, french fries, small autumn garden salad

DESSERTS

AFFOGATO AL CAFFÈ 9.5

Espresso, Vanilleglace
Espresso, vanilla ice cream

KÜRBIS-TIRAMISU *PUMPKIN TIRAMISU* 14

Löffelbiskuit, Orange, Mascarpone, Zimt
Ladyfingers, orange, mascarpone, cinnamon

APFEL IM STRUDELSACK *APPLE STRUDEL* 15

Caramelitaglacé, Vanillesauce, Schokocrumble
Caramelita ice cream, vanilla sauce, chocolate crumble

VERMICELLES 17

Maronipüree, Vanilleglacé, Amarenakirschen, Meringues, Schlagrahm
Chestnut purée, vanilla ice cream, Amarena cherries, meringues, whipped cream

HAUSGEBACKENE KUCHEN UND WÄHEN 8

HOMEMADE CAKES AND TARTS

GLACÉ *ICE CREAM* 4.5

Vanille, Schweizer Schokolade, Caramelitaglacé, Maple Walnut, Aprikose, Zwetschge
Vanilla, swiss chocolate, caramelita, maple walnut, apricot, plum

RAHM *WHIPPED CREAM* 1.5
