

# Wildspezialitäten

aus einheimischer Jagd / locally hunted game



## Herbstliche Vorspeisen / Starters

### Nüssler Salat mit Speck, Croûtons und Trauben an Haus- oder Balsamicodressing

lamb's lettuce with bacon, croutons and grapes  
on house- or balsamic dressing

CHF 14.50

### Kürbiscrèmesuppe

pumpkin cream soup

CHF 10.50

### Capuns – Bündner Spezialität im Bouillonrahm überbacken, mit Käse

Capuns – grisons speciality  
in bouillon cream, baked with cheese

CHF 13.50

## Wildgerichte / game main dishes

### Wildbratwurst mit Wildzwiebelsauce Rösti und Wildgarnitur

game sausage with onion sauce  
roesti and garnish

CHF 28.00

### Hirschentrecôte an Wildcognacrahmsauce Spätzli, Rotkraut und Wildgarnitur

deer entrecote on game cognac sauce  
spaetzle, red cabbage and garnish

CHF 41.00

### Gemspfeffer

### Spätzli, Rotkraut und Wildgarnitur

jugged deer with spaetzle  
red cabbage and garnish

CHF 33.00

### Wildteller vegetarisch

### Spätzli, Rotkraut und Wildgarnitur

game plate vegetarian  
spaetzle, red cabbage and garnish

CHF 23.00

**Rehrücken an Steinpilzsauce**  
**Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildgarnitur** CHF 46.00  
Saddle of deer on porcini sauce,  
spaetzli, red cabbage, sprouts and garnish

**Gemsrücken an Wildcognacrahmsauce**  
**Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildgarnitur** CHF 46.00  
Saddle of chamois on wild cream cognac sauce,  
spaetzli, red cabbage, sprouts and garnish



## Dessert

**Vermicelles** CHF 10.50  
**Vermicelles, Meringue und Schlagrahm**  
Vermicelles  
vermicelles, meringue and whipped cream

**Coupe Nesselrode**  
**Vermicelles, Vanilleglace,  
Meringue und Schlagrahm** CHF 11.50  
Coupe Nesselrode  
vermicelles, vanilla icecream  
meringue and whipped cream,

**Rotweinzwetschgen mit Parfait** CHF 11.50  
plums in red wine with parfait

