

Herbst-Hits

Vorspeisen

Herbstsalat mit Kürbisdressing
mit Kürbiskernen, Feigen, Äpfeln und Croûtons
Fr. 13.50

Entenleber mit Trüffelrisotto
an Orangen-Chutney
Fr. 18.50

Hirschcarpaccio leicht geräuchert
mit Champignons, Parmesan, Rucola
und karamellisierten Äpfeln
Fr. 16.50

Vegetarische Wildgerichte

Herbstliches Allerlei
mit Spätzli, Champagnerkraut, Marroni, Rotkraut,
Rosenkohlblättern, Pilzen, Wirsing und Preiselbeerbirne
Fr. 28.00

Hausgemachte Kürbisgnocchis
mit Steinpilzen, Salzeibutter und Pinienkernen
Fr. 28.00

Eierschwämmli Risotto
mit Kürbis, Baumnüssen, Cranberries und Kresse
Fr. 26.00

Fischgerichte

Jakobsmuscheln gebraten
mit Steinpilznudeln, Haselnusscrumble und Rucola
Fr. 39.00

Wolfsbarschfilet gebraten
auf Kürbis-Wirsingragout mit Cranberries-Mandelbutter
und Salzkartoffeln
Fr. 38.00



Unsere Tatar-Spezialitäten

Classic Rinds-Tatar
serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncini

Rinds-Tatar „Französisch“
mit Trüffel, Ziegenkäse und süssen Schalotten

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und
scharf, mittel oder mild gewürzt.
Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast
und Butter.

Rinds-Tatar „Italienisch“
mit Parmesan, Oliven, Grappa und getrockneten Tomaten
serviert mit Focacciabrot
Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

100 gr. Fr. 26.00

180 gr. Fr. 34.00

Wildgerichte

Entenbrust
gebraten auf Champagnerkraut an Orangenbuttersauce
und Kartoffelterrinen
Fr. 38.00

Rehpfeffer
mit Rotkraut, Eierschwämmli, Preiselbeerbirne und Spätzli
Fr. 42.00

Frischlingsfilet
gebraten an Preiselbeerjus auf Champagnerkraut
und Kürbis-Fregolarisotto
Fr. 39.00

Rehrücken mit Baumnusskruste
gebraten an einer Muscat-Traubensauce mit herbstlichem Gemüse
und Bündner Serviettenknödel
Fr. 49.00

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce
mit Kürbisrisotto und Rosenkohlblättern
Fr. 42.00

Wildgeschnetztes mit Steinpilzen
mit Feigen und Spätzli
Fr. 38.00

Hirschentrecôte
gebraten auf Wirsingrahm, Preiselbeerbirne und Kartoffelterrinen
Fr. 42.00