

Spezialiteds da chatscha - Wildspezialitäten

Prüims plats - Vorspeisen

„Carpaccio“ da filet da chamuotsch	Fr.	18.50
<i>Hauchdünn geschnittenes Gamsfleisch mit Nüssen, Parmesan und Basilikum</i>		
Salata d' utuon cun quaglias	Fr.	20.50
<i>Bunter Herbstsalat mit knusprig gebratenen Wachtelbrüstchen, Kürbiskernöl, Pfifferlingen und Kräuter-Brotcroûtons</i>		
Pasteta da tschiero	Fr.	17.--
<i>Hirschpastetchen mit Pifferlingen und Feigensauce</i>		
Tatar da chavriöl	Fr.	23.--
<i>Pikantes Rehtatar mit sautierten Apfelschnitzen, Toast und Butter</i>		
Brouda da sulvaschina cun vin da Porto	Fr.	10.--
<i>Wildessenz mit Klösschen, Gemüsestreifen und Portwein</i>		

Plats principels - Hauptgerichte

Tuor dal filet da tschiero „Spagnola“	Fr.	37.--
<i>Türmchen vom Hirsch-Filet an Steinpilzsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeeren und Kastanien</i>		
Entrecôte da tschiero „Bregaglia“	Fr.	33.--
<i>Tagliata vom Hirsch-Entrecôte mit Marronikruste, Spinatcapunets und Rotkraut</i>		
Nuschina da tschiero „Cambrena“	Fr.	30.--
<i>Hirsch-Nüsschen mit Rotweinzwetschgen, Kastanien, Rosenkohl und Rotkraut</i>		
S-chalpettas da sulvaschina „Las Sours“	Fr.	32.--
<i>Reh- und Hirschschnitzel mit Champignons und Pfifferlingen, Kastanien, Rosenkohl und Rotkraut</i>		
Medagliun da chavriöl „Tschieroa“	Fr.	36.--
<i>Rehmedallion mit frischen Feigen, Rosenkohl, Rotkraut und Kastanien</i>		
<i>...auf Vorbestellung und ab 2 Personen...</i>		
La rain da chavriöl „Roseg“	Fr.	56.-- p.P.
<i>Reich garnierter Rehrücken mit Wachholder-Ginsauce</i>		
Wildfondue „Languard“	Fr.	51.-- p.P.
<i>Hirsch-, Reh- und Gemisfleischtranchen in Wildkraftbrühe gegart, Fruchthuthney, Preiselbeeren, Pommes Frites und Spätzli</i>		


Charmina da chatscha „Tais“ Fr. 26.--
Wildgeschnetzelttes auf Steinpilz-Risotto

Raviöls da sulvaschina „Trupchun“ Fr. 23.--
Wildravioli mit sautierten Steinpilzen

Paiver da tschiero „Morteratsch“ Fr. 28.--
Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln, Speckwürfel,
Champignons, hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Paiver da chavriöl „Colani“ Fr. 30.--
Rehpfeffer mit Kastanienwürfel, Speck und Silberzwiebeln,
hausgemachten Spätzli und Rotkraut

...Wildgenuss auch ohne Fleisch...

Padella da flüchets „Boval“ Fr. 21.-- 
Spätzli-Pfanne mit Steinpilzen, Trauben
und Preiselbeer-Rahmsauce

Plat vegetabel „Bernina“ Fr. 22.-- 
Sahnepolenta, Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlinge
und glasierte Kastanien

Noss allegats - Unsere Beilagen

flüchets / Eierspätzli tagliadinas al timian / Bergtymian-Nudeln
pulenta / Polenta capunets da spinatsch / Spinatcapunets

Trats dutschs - Süsßspeisen

Gratin dad ampas „Grevasalvas“ Fr. 11.--
Himbeeren-Gratin mit Joghurteis im Schokoladentörtchen

Coppa glatscheda „Nesselrode“ Fr. 9.--
Vanille-Eisbecher mit Kastanienpüree und Sahne

Coppa „Capricorn“ Fr. 9.50
Marroni-Meringue-Eis mit Preiselbeersauce