



Wild auf Wild

Vorspeisen & Suppe

| | | |
|--|-----|-------|
| Gebeiztes Gamsfilet mit Apfel-Sellerie-Salat und lauwarmem Waldbeeren-Dressing | Fr. | 22.50 |
| Carpaccio vom Reh dünne Rehfleisch-Tranchen auf Nüssli-Salat an Kakaovinaigrette | Fr. | 21.— |
| Wildterrine mit sautierten Steinpilzen, Alpenrosen-Gelee und Baguette | Fr. | 22.— |
| Kürbis-Quittensuppe mit Parmesan-Stange und Lavendel-Eis | Fr. | 13.50 |



Hauptgerichte

| | | |
|---|-----|---|
| Hirschmedaillon auf Kürbis-Rösti , Rosenkohl mit Wildsherry-Jus und Pflaumenbrot | Fr. | 36.— |
| Gebratener Rehrücken mit frischen Feigen, Limetten-Gnocchi und Wachholder-Jus | Fr. | 39.50 |
| Fasanenbrüstchen auf Pinienkern-Risotto, Preiselbeersauce und Rotkraut-Cannelloni | Fr. | 34.— |
| Murmeltier-Ragout* mit Cranberry-Polenta und Apfelkompott | Fr. | 29.50 |
| Reh-Pfeffer mit Speck und Pilzen, Butter-Spätzli und Rotkraut | Fr. | 29.50 |
| Wildgeschnetzeltes mit Marroni-Tagliatelle, Spinat und Pilzrahmsauce | Fr. | 27.— |
| Kürbis-Gnocchi mit sautierten Trauben und Wildkräutern | Fr. | 23.50  |
| Weisskohl-Roulade gefüllt mit Kartoffeln und Pfifferling-Tomatengemüse | Fr. | 24.50  |
| Spätzlipfanne mit Bergkäse und Rahmsauce | Fr. | 23.—  |
| ...auf Vorbestellung und ab 2 Personen... | | |
| Wildfondue «Languard» Hirsch-, Reh- und Gamsfleischtranchen im Wildfond gegart, Rosenkohl, Rotkraut, Butter-Spätzli und verschiedenen Saucen | Fr. | 52.—p.Pers. |

*nach Verfügbarkeit

Süßes

| | | |
|--|-----|-------|
| Himbeer-Schokoladentorte | Fr. | 9.— |
| Eisparfait mit Bündner Röteli Meringue und Heidelbeer-Topping | Fr. | 10.50 |
| Vermicelles-Körbchen mit Vanille-Eis auf warmem Pflaumen- Baumnusspiegel | Fr. | 11.50 |