

Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
03	Hirschcarpaccio mit Rucola und Parmesanraspeln an Balsamicodressing	CHF 17.50 CHF 25.00
04	Wilderer Teller (Hirschtrockenfleisch, Steinbocksalsiz und Wildterrine)	CHF 17.00 CHF 24.50
06	Pikant gewürztes Rehtatar mit Toast und Butter	CHF 17.00 CHF 24.50

Aus dem Suppentopf

31	Bündner Gerstensuppe	CHF 9.00
32	Käseknödelsuppe	CHF 9.00
33	Kraftbrühe mit Ei	CHF 8.50
34	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahmhaube	CHF 9.00
35	Wildkraftbrühe mit Einlage und Portwein	CHF 9.00
36	Wildcrèmesuppe mit Steinpilzen	CHF 9.00

Salate

41	Grüner Salat	CHF 8.50
49	Kleiner grüner Salat	CHF 6.50
42	Gemischter Salat	CHF 10.50
50	Kleiner gemischter Salat	CHF 7.00
44	Bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	CHF 19.00
45	Bergsalat mit Speckstreifen, gemischten Pilzen und Brotwürfeln	CHF 19.00

Salatsaucen: Italienisch
Französisch
Balsamico

Aus dem Wasser

- | | | |
|----|--|-----------|
| 61 | Forelle gebraten
mit zerlassener Butter übergossen | CHF 30.00 |
| 62 | Forelle nach Art des Hauses
gegart im Ofen, gefüllt mit Zwiebeln,
Kapern, Tomatenwürfeln, Pilzen und Kräutern | CHF 33.00 |

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl: Spätzli – Spaghetti – Rösti – Pommes frites
Salzkartoffeln oder Polenta und einen grünen Salat

Bündner Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-----------|
| 91 | Tatsch grischunais
(geschnetzelter Pfannkuchen) mit Preiselbeeren und Alpkäse | CHF 19.00 |
| 92 | Quarkpizokels
(Teigklösschen mit Rauchspeck, Lauch und Zwiebeln) | CHF 20.00 |
| 93 | Capuns sursilvans
(Teigrollen mit Rauchspeck in Mangoldblättern an einer Rahmbouillon) | CHF 20.50 |

Aus der kalten Küche

161	Bündner Platte mit Käse (150 g)	CHF 27.00
162	Bündner Teller mit Käse (90 g)	CHF 20.50
163	Einheimischer Bergkäse	CHF 15.00
165	Bündner Salsiz	CHF 11.50
166	Hirschsalsiz	CHF 11.50
181	Sandwich wahlweise mit Salami, Käse, Schinken oder Rohschinken	CHF 7.50
184	Bündnerfleischsandwich	CHF 8.50
47	Wurst-Käsesalat mit verschiedenen Salaten garniert	CHF 18.00

Vegetarisches

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 152 | Käsespätzli
mit gerösteten Zwiebeln | CHF 18.00 |
| 153 | Quarkpizokels
mit Zwiebeln und Lauch | CHF 20.00 |
| 155 | Capuns
(Teigrollen mit Gemüsewürfeln in Mangoldblättern an einer Rahmbouillon) | CHF 20.50 |
| 156 | Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei | CHF 22.00 |

Rösti und Spaghetti

- | | | |
|-----|--|------------------------|
| 171 | Käseschnitte mit Ei | CHF 18.00 |
| 172 | Rösti „Val Sesvenna“
mit Alpkäse überbacken, Speck und Spiegelei | CHF 22.00 |
| 173 | Portion Rösti
mit Spiegelei | CHF 13.00
CHF 14.50 |
| 174 | Spaghetti Napoli | CHF 18.50 |
| 175 | Spaghetti della Nonna
mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Rahm | CHF 20.00 |

Fleischgerichte

- | | | |
|----|---|-----------|
| 51 | Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | CHF 32.00 |
| 52 | Paniertes Schweinsschnitzel | CHF 24.50 |
| 53 | Mariniertes Hohrückensteak
mit Kräuterbutter | CHF 33.00 |
| 54 | Kalbs-Cordon bleu | CHF 32.00 |
| 55 | *Gondelspiess
mit dünn geschnittenem Hirschfleisch(* ohne Gemüse, mit Knoblauchbrot) | CHF 26.00 |

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl:

Spätzli – Spaghetti – Rösti – Pommes frites – Salzkartoffeln-
Polenta oder Salat

Ab 2 Personen und bis Jagdbeginn nur auf Vorbestellung:

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 116 | Weidmannsfondue
(das Fondue mit vier Sorten Wildfleisch, feinen Saucen und Beilagen) | CHF 47.00 p.P. |
| 141 | Gäms- oder Rehrücken nach alter Hausart
am Tisch flambiert
mit zwei Beilagen Ihrer Wahl, Rotkraut und Früchten | CHF 49.00 p.P. |

Unsere traditionellen Wildgerichte

- | | | |
|--|---|-----------|
| 101 | Hausgebeizter Hirschpfeffer
mit Brotwürfeln, Zwiebeln, Speck und Pilzen | CHF 30.00 |
| 102 | Hirschsteak
mit Pilzrahmsauce | CHF 34.00 |
| 103 | Hirschgeschnetzeltes
mit Pilzen und Tomaten | CHF 30.00 |
| 105 | Geschnetzelte Hirschleber
an einer feinen Kräutersauce | CHF 28.00 |
| 111 | Gäms-Medaillons im Speckmantel
auf einem Pilzragout | CHF 37.00 |
| 121 | Rehschnitzel
mit Preiselbeerrahmsauce | CHF 34.00 |
| 122 | Rehpfeffer
mit Brotwürfeln, Zwiebeln, Speck und Pilzen | CHF 30.00 |
| <p>Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit
einer Beilage Ihrer Wahl, Rotkraut und Marroni</p> | | |
| 144 | Sesvenna Rundgang
(vier verschiedene Wildspezialitäten,
jede auf spezielle Art zubereitet, mit Beilagen) | CHF 48.00 |