

HERBST- UND WILDGERICHTE

Vorspeisen

Wildkraftbrühe
mit Streifen vom Hirschfilet
12.50 Fr.

Nüsslisalat
mit sautierten Eierschwämmli
16.50 Fr.

Frische Eierschwämmli
an einer feinen Cognac-Rahmsauce
im Blätterteigpastetli
Vorspeise 18.50 Fr.
Hauptspeise 29.50 Fr.

Unsere Wildpezialitäten

Hirschpfeffer "Hochwacht"
garniert mit Speck, Brotcrôutons
und einer Birne mit Preiselbeeren
hausgemachte Spätzli und Rotkraut
Kleine Portion 28.50 Fr.
Normale Portion 33.50 Fr.



Waidmanns-Toast
Hirsch-Schnitzel
auf Toast
mit Waldpilzen
garniert mit einer Preiselbeer-Birne
32.50 Fr.

Hirsch-Filet
an einer Wacholder-Gin Wildrahmsauce
serviert mit
Rösti-Kroketten,
Preiselbeerbirne und Rosenkohl
44.50 Fr.

Rehschnitzel (vom Bäggli)
mit frischen Eierschwämmli
Spätzli
Rosenkohl und
Birne mit Preiselbeeren als Garnitur
Kleine Portion 39.50 Fr.
Normale Portion 45.50 Fr.

Rehgeschnetztes "Nach Art des Chefs"
an einer Eierschwämmli-Rahmsauce
mit Cognac verfeinert
und hausgemachten Spätzli
garniert mit einer Preiselbeer-Birne
Kleine Portion 37.50 Fr.
Normale Portion 43.50 Fr.

"Jägernudeln"
Reh- und Hirschfilet-Geschnetztes
mit frischen Waldpilzen an einer Wildrahmsauce
auf hausgemachten Nudeln
Kleine Portion 27.50 Fr.
Normale Portion 32.50 Fr.

Fleischlos

Herbst-Teller
Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Eierschwämmli,
Rosenkohl und einer Birne mit Preiselbeeren
31.50 Fr.

Frische Eierschwämmli
an einer Kräuter-Rahmsauce
auf hausgemachten Nudeln
31.50 Fr.

Rehfleisch stammt aus EU, Hirsch aus EU und Neuseeland, Hirschpfeffer Schweiz

Drei exzellente Rotweine im Offenausschank

Maienfelder Blauburgunder AOC Komminoth Weine 1DL Fr. 6.40

100% Pinot noir

Aus erlesenen Blauburgunder Trauben gekeltert, lange an der Maische gehalten mit intensivem fruchtig – beerigem Aroma unterstützt durch feine Gerbstoffe und leichter Würze. Rubinrot mit geschmeidigem Körper. Unser typischer Bündner Blauburgunder kann man zu jeder Gelegenheit trinken

Balmeta Empordà, Hinterland der Costa Brava, Spanien 1DL Fr. 6.30

Carignan

Empordàlia ist die lebendige Chronik eines weit zurückreichenden Erbes, das optimistisch in die Zukunft blickt. Bewirtschaftet wird eine Anbaufläche nach menschlichem Maß: 500 Hektar mit hundertjährigen Olivenbäumen und 350 Hektar mit alten, einheimischen Rebstöcken.

Bolgheri (Castello de Bolgheri DOC Superiore) - Toscana 1DL Fr. 7.50

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

Am Gaumen seidig und dennoch kraftvoll. Fruchtnoten von Himbeeren und Kirschen. Lang anhaltend mit einem eleganten Finish.