

Wildmenü

Vorspeisen – Starters – Antipasti

Gebratene Steinpilze mit Rucola, Parmesan, Baumnüsse & Balsamico

Roasted porcini mushrooms with rocket, parmesan, nuts & balsamic vinegar

Funghi porcini arrostiti con rucola, parmiggiano, noci e aceto balsamico (V, G)

CHF 24.00

Nüsslissalat mit Honig-Senfdressing, Pfifferlingen & Croûtons

Lamb's lettuce with honey mustard dressing, chanterelles & croutons

Lattuga con salsa al senape e miele, finferli & croutons (V)

CHF 17.00

Hirsch-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette, Kürbis-Apfel Chutney, Feigen, Briochechip & Haselnüsse

Venison carpaccio with mountain cranberry vinaigrette, pumpkin apple chutney, figs, brioche chip & nuts

Carpaccio di cervo con vinaigrette di mirtilli rossi, chutney di zucca e mela, fichi, chip di brioche & nocciole

CHF 28.00

Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilzen, Crème Fraîche & Kürbiskerne

Pumpkin cream soup with porcini mushrooms, sour cream & pumpkin seeds

Crema di zucca con funghi porcini, crème fraîche & semi di zucca (V)

CHF 16.00

Hauptgänge – Main courses – Secondi piatti

Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout von Berni's Metzgerei in Zuoz & Pfifferlingen

Homemade tagliatelle with venison ragout from Berni's in Zuoz & chanterelles

Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo di Berni a Zuoz & finferli

CHF 33.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Kürbis, Pfifferlinge & Bergkäse

Homemade tagliatelle with pumpkin, chanterelles & mountain cheese

Tagliatelle fatte in casa con zucca, finferli & formaggio di montagna (V)

CHF 29.00

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlinge & glasierte Marroni

Vegetarian autumn plate with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chanterelles & glazed chestnuts

Piatto autunnale vegetariano con spaetzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, finferli & castagne glassate (V)

CHF 32.00

Hirschpfeffer

Venison stew
Salmi di cervo
CHF 43.00

Hirschfilet mit Wildjus

Venison tenderloin with jus
Filetto di cervo con jus di selvaggina
CHF 51.00

Hirschracks mit Wildjus

Venison rack with jus
Costolette di cervo con jus
CHF 48.00

Rehgeschnetzelt

Sliced venison
Sminuzzato di capriolo
CHF 44.00

Unsere Fleischhauptgerichte werden mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni & Garnitur aus Pfifferlingen, Speck, Crostini & Feigen serviert.

Our meat main courses are served with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts & a garnish of chanterelles, bacon, crostini & figs.

I nostri secondi di carne sono serviti con spätzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, castagne glassate & finferli, pancetta, crostini & fichi.

Desserts - Desserts - Deserts - Dolci

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleeis, Meringues & Rahm

Coupe Nesselrode with vermicelles, vanilla ice cream, meringues & cream
Coupe Nesselrode con vermicelle, gelato alla vaniglia, meringhe & panna
CHF 14.00