

Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe mit seinen Würfeln mit Honig und Martini	13.80
Nüsslalat mit Speck und Pilzen Preiselbeer-Vinaigrette	17.80
«Vol-au-vent» Jagdherren Art Blätterteigkissen an Wald-Pilzrahmsauce	21.00

Süsses

Vermicelles mit Kirsch Meringue und Rahm mit Schlagrahm ohne Rahm	12.80 10.80
Coupe «Nesselrode» Meringue und 2 Kugeln Bourbon Vanille Rahmglace mit Schlagrahm ohne Rahm	14.90 12.90
Mini Coupe «Nesselrode» mit Schlagrahm ohne Rahm	11.50 9.50
Rotweinbirnen Hausgemachtes Marroniglace	12.50

Unsere Spezialitäten geniessen Sie jeweils abends und an Sonn- und Feiertagen.

Rehrücken

reich garniert – in zwei Gängen serviert

Rehrücken an Wildrahmsauce mit Speck und Eierschwämmchen
Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel



Rehrücken an Rotweinjus mit sautierten Steinpilzen
Schupfnudeln, Herbstgemüse mit Mangold, Rotweinbirne,
Trauben und Feigen

Ab zwei Personen / Person 64.00

Wildgerichte

Rehschnitzel an Pilzrahmsauce Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel	44.50
Zartes Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce mit Trauben und Feigen Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel	42.00
Rassiger Rehpfeffer «Jäger Art» mit Speck, Pilzen und Silberzwiebeln Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza-Apfel	40.50
Hirsch Entrecôte «Bündner Art» Maienfelder Rotweinsauce mit Steinpilzen Butterspätzli, Herbstgemüse mit Mangold, Rotweinbirne	48.00
Hirsch Cordon Bleu «Roter Teufel» (250 g) gefüllt mit würzigem, leicht scharfem Käse, Schinken, Tomaten, Knoblauch und Chili Schupfnudeln, Herbstgemüse mit Mangold, Rotweinbirne	44.50

Vegetarisch

Herbstliche Wildgarnituren Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweinbirne, Mirza-Apfel, Kürbisflan und Pilzrahmsauce	34.50
Spätzli-Pfanne an Käserahmsauce Röstzwiebeln und Apfelmus	31.00