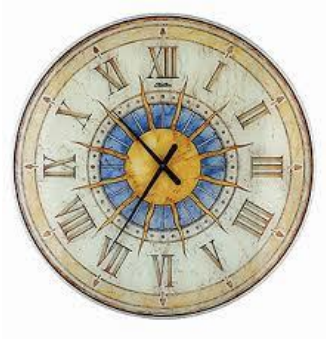

# Es ist Wild – Zeit

## Unsere Hausspezialitäten

**Hausgemachte sämige Kürbiscrèmesuppe** **14**
mit Rahmhäubchen, Kernöl und Kürbiskernen garniert

**«Wild-Vegi-Teller»** **36**
hausgemachte Spätzli, Rosenköhli, Maroni-Rotkraut, Rahmwirsing,
Kürbisgemüse und Mirza-Apfel serviert mit einer feinen Pilzrahmsauce

**Hausgemachte Wildcapuns** **kleine Port. 25** **36**
*Der Volksmund sagt:" Es gibt soviele Capunsrezepte wie Schwiegermütter"*
*Wir haben uns für diese Variante entschieden:*

gefüllt mit Wildschweinrohschinken, Hirschsalsiz, Hirschtrockenfleisch und Speckwürfeli, fertig gegart im Milch-Rahm-Bouillonsud, mit etwas Bündner Bergkäse überstreut und gratiniert.

**«Wild-Rösti»** **39**
knuspriger Röstiboden belegt mit Wildgeschnetzeltem an feiner Rahmsauce,
Speck, Waldpilzen und Rahmwirsing, garniert mit glacierten Maronis und Preiselbeeren

**Rehpfeffer «Sankt Hubertus»** **45**
nach altem Hausrezept, mit hausgemachten Spätzli, Maroni-Rotkraut und Rahmwirsing
garniert mit Speckwürfel, Pilzen, Silberzwiebeln, Brotcroûtons und Mirza-Apfel

**Wildschweinfilet mit Steinpilzsauce** **47**
serviert mit Rahmwirsing, Maronirotkraut, Rosenköhli
und Kroketten, garniert mit Trauben und Mirza-Apfel

**Rehschnitzel «Mirza»** **49**
serviert mit hausgemachten Spätzli, Maronirotkraut, Rosenköhli
und Rahmwirsing garniert mit Mirza-Apfel

**SAUSER** **1dl** **4**

## !!! WAIDMANNSHEIL !!!

**Fleisch aus freier Wildbahn Europa vorwiegend aus Österreich & Ungarn**

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer