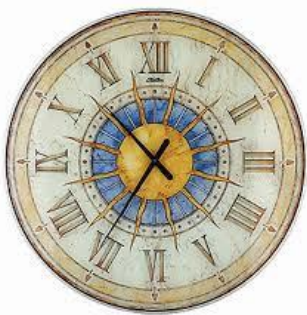




Es ist Wild - Zeit



Unsere Hausspezialitäten



Hausgemachte sämige Kürbiscrèmesuppe
mit Rahmhäubchen, Kernöl und Kürbiskernen garniert



14



«Wild-Vegi-Teller»

hausgemachte Spätzli, Rosenköhli, Maroni-Rotkraut, Rahmwirsing, Kürbisgemüse und Mirza-Apfel serviert mit einer feinen Pilzrahmsauce



36

«Wildi-Capuns»

kleine Port. 25

36

Der Volksmund sagt: "Es gibt so viele 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 Wildgeschnetzelttem 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

51

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

!!! WAIDMANNSSHEIL !!!

Fleisch aus freier Wildbahn Europa vorwiegend aus Österreich & Ungarn

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

