



Wildspezialitäten

vom heimischen Wild aus Sedrun

Jamaikanische Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen ^{2,6}	CHF	9.50
Marronicremesuppe mit Crôutons ^{1, 2, 3, 6}	CHF	10.00
Nüsslisalat ¹		
mit Waldpilzen und Speck	CHF	26.00
mit Ei	CHF	19.00
„Wilde Hilde“ ^{1, 2, 3}		
Quarkspätzli mit allen vielen vegetarischen Köstlichkeiten der Saison in der Gusseisenpfanne zubereitet	CHF	29.00
Risotto		
„Kürbis-Pfifferling-Risotto“ ²	CHF	27.00
„Försterrisotto“ ²		
Feines Risotto mit Pilzen, Marroni, gerösteten Kernen, Speckstreifen und Trauben garniert	CHF	28.00
ohne Speckstreifen	CHF	26.00
Wild		
Rehgeschnetzelt an einer Preiselbeerrahmsauce ^{1, 2, 3, 6} mit Quarkspätzli und Wildgarnitur	Kleine Portion CHF	34.00
	Grosse Portion CHF	39.00
Rehpfeffer mit Rosenkohl und Spätzli, dazu Wildgarnitur ^{1, 2, 3, 6}	CHF	34.00
Wildschweinentrecôte (ca. 180g) auf Waldpilzragout ^{1, 2, 3, 6} mit Wildjus und Quarkspätzli	CHF	38.00
Hirschfilet mit Apfel-Rotkohl, umgeben von einem Wildjus mit Quarkspätzli ^{1, 2, 3, 6}	CHF	45.00

Unsere Wildgarnitur besteht aus:

Rosenkohl, Apfelrotkraut, glacierten Marroni und Preiselbeerapfel
(Reh- und Hirschfleisch stammt aus Sedrun, Graubünden)

Dessert

Vermicelle Meringues mit Rahm ²
gross: CHF 11.00, klein: CHF 9.00