



Wildspezialitäten vom heimischen Wild aus Sedrun

Nüsslisalat ¹

mit Waldpilzen und Speck
mit Ei

CHF 26.00
CHF 20.00

„Wilde Hilde“ ^{1, 2, 3}

Quarkspätzli mit allen vielen vegetarischen Köstlichkeiten der Saison
in der Gusseisenpfanne zubereitet

CHF 30.00

„Försterrisotto“ ²

Feines Risotto mit Pilzen, Marroni, gerösteten Kernen,
Speckstreifen und Trauben garniert
ohne Speckstreifen

CHF 29.00
CHF 26.00

Penne Rigate serviert mit Eierschwämmli und Kürbis, dazu eine Kräuterrahmsauce

CHF 26.00

Wild

Rehgeschnetzelt an einer Preiselbeerrahmsauce ^{1, 2, 3, 6}
mit Quarkspätzli und Wildgarnitur

Kleine Portion CHF 36.00
Grosse Portion CHF 42.00

Rehpfeffer mit Rosenkohl und Spätzli, dazu Wildgarnitur ^{1, 2, 3, 6}

CHF 36.00

Wildschweinentrecôte (ca. 180g) auf Waldpilzragout ^{1, 2, 3, 6}
mit Wildjus und Quarkspätzli

CHF 39.00

Hirschfilet mit Apfel-Rotkohl,
umgeben von einem Wildjus mit Quarkspätzli ^{1, 2, 3, 6}

CHF 48.00

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