

Wildspezialitäten

Frisch zubereitet nach alter "Bündner Jäger-Art"



Hausspezialitäten

- 19 ***Rehrücken mit Wildrahmsauce*** *ab 2 Personen / p. Pers. 49.50*
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Pizokel, Pilzen und Früchten
- 20 ***Wildplatte "Surprise"*** *ab 2 Personen / p. Pers. 49.50*
*Hirschpfeffer, Rehschnitzel, Hirsch-Entrecôte, Wildschwein-Entrecôte und Wildentenbrust
serviert mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Pizokel, Pilzen und Früchten*



Unsere hausgemachten Wildspezialitäten

1	<i>Wildrahmsuppe mit Pilzen</i>	9.00
2	<i>Hausgemachte Wild-Terrine mit Kürbis an feiner Sauce Cumberland serviert auf Waldorf-Salat</i>	18.50 ½ Port. 12.50
3	<i>Herbstlicher Nüsslisalat mit Rehfleischstreifen und Waldpilzen serviert mit Himbeersauce</i>	20.50 ½ Port. 15.50
4	<i>Hirschcarpaccio an Trüffelöl mit frischen Waldpilzen mit Toast und Butter</i>	26.00 ½ Port. 19.50
5	<i>Ravioli mit Hirschfleischfüllung mit Preiselbeerrahmschaum</i>	22.50
6	<i>Jägertöpfli mit Hirschgeschnetzeltem, Spätzli und Pilzen</i>	25.00
7	<i>Hirschpfeffer "Hubertus" würzig gebeizt, garniert. Serviert mit Rotkraut und Spätzli</i>	27.00
8	<i>Hirschgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit frischen Eierschwämmli, Rotkraut, Spätzli und Kastanien</i>	29.50
9	<i>Zartes Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce mit Steinpilzrisotto, Rosenkohl und Rotkraut</i>	38.50
10	<i>Saftiges Hirschfilet an Wildrahmsauce dazu servieren wir Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Kastanien</i>	39.00
11	<i>Gebratenes Wildhasenfilet an Traubensauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Kastanien</i>	29.50
12	<i>Wildschwein- Entrecôte vom Grill auf Rotweinjus und Sauce Béarnaise dazu servieren wir Rotkraut, Rosenkohl, Pizokel und Kastanien</i>	32.50
13	<i>Hirschracks vom Grill an Wildrahmsauce mit Butternudeln, Rotkraut und Rosenkohl</i>	28.50
14	<i>Rosa gebratene Wildentenbrust an Portweinsauce mit Safranrisotto, Rosenkohl und Rotkraut</i>	29.50
15	<i>Rehschnitzel an Wildrahmsauce dazu servieren wir Rotkraut, Rosenkohl, Pizokel und Kastanien</i>	39.50
16	<i>Toast "NIMROD" Rehgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce auf Toast mit Früchtégarnitur</i>	34.50
17	<i>Vegi-Variante Hausgemachte Spätzli an Wildrahmsauce mit Herbstgemüse und Früchten</i>	23.00
18	<i>Vegi-Variante Hausgemachte Pizokel an Wildrahmsauce und Preiselbeerrahmschaum mit Waldpilzen garniert</i>	23.00