

Wildspezialitäten

Frisch zubereitet nach alter "Bündner Jäger-Art"



Unsere hausgemachten Wildspezialitäten

1	Wildrahmsuppe mit Pilzen	9.00
2	Hausgemachte Steinpilz-Terrine an feiner Sauce Cumberland serviert mit saisonalem Blattsalat	18.50 <i>½ Port.</i> 12.50
3	Herbstlicher Nüsslisalat mit Rehfleischstreifen und Waldpilzen. Serviert mit unserem Hausdressing	20.50 <i>½ Port.</i> 15.50
4	Hirschcarpaccio an Zitronendressing mit Alpkäse Toast und Butter	26.00 <i>½ Port.</i> 19.50
5	Ravioli mit Wildschweinfüllung an Wildrahmsauce mit sautierten Pilzen	22.50
6	Jägertöpfli mit Hirschgeschnetzeltem, Spätzli und Pilzen	25.00
7	Hirschpfeffer "Hubertus" Würzig gebeizt, garniert. Serviert mit Rotkraut und Spätzli	27.00
8	Hirschgeschnetzeltes an Sherryrahmsauce mit Pfifferlingen, Rotkraut, Spätzli und Kastanien	29.50
9	Zartes Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce mit Steinpilzrisotto, Rosenkohl und Rotkraut	38.50
10	Saftiges Hirschfilet an Wildrahmsauce Dazu servieren wir Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Kastanien	39.00
11	Gebratenes Wildhasenfilet an Traubensauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Kastanien	29.50
12	Wildschwein-Ribeye vom Grill an Wildrahmsauce mit Butternudeln, Rotkraut und Rosenkohl	28.50
13	Gebratene Wachtelbrust an Portweinsauce mit Safranrisotto, Rosenkohl und Rotkraut	29.50
14	Toast "NIMROD" Rehgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce auf Toast mit Früchtegarnitur	34.50
15	Rehschnitzel an Wildrahmsauce Dazu servieren wir Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Kastanien	38.50
16	Rehrücken mit Wildrahmsauce Serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, Pilzen und Früchten	<i>ab 2 Personen</i> 48.50 p. Pers.
17	Wildplatte "Surprise" Rehschnitzel, Hirsch-Entrecôte, Wildschwein-Entrecôte und Wachtelbrust, serviert mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, Pilzen und Früchten	<i>ab 2 Personen</i> 49.50 p. Pers.
18	Vegi-Variante Hausgemachte Spätzli an Wildrahmsauce mit Herbstgemüse und Früchten	23.00