



Aus dem herbstlichen Suppentopf

Leichte Wildrahm-Crèmesuppe mit Gin, Pfifferlingen und Landbrot-Crostino
CHF 19.50

Moschuskürbis-Crèmesuppe (mit Kürbis von der Jucker Farm...)
serviert mit Blacktiger Riesencrevetten auf Apfel-Mango-Kürbis-Chutney
CHF 19.50

Wild(e) Vorspeisen

Bündner Steinpilz-Terrine auf kalt geräuchertem Reh-Carpaccio,
begleitet von herbstlichen Mesclun-Salatsprossen, Preiselbeer-Vinaigrette
CHF 26.50

Junge Nüsslisalat-Spitzen, serviert mit sautierten Waldpilzen, Speck, Granatapfel,
Baumnuss, Ei und Brotcrûtons, an einer Nussöl-Sherry-Vinaigrette
CHF 21.50

Getrüffelte Ricotta-Parmesan-Fagottini à la crème mit Herbsttrüffel
CHF 26.50

Weidmann's heil!

Hiesiger Rehpfeffer ‚Jäger Art‘ mit feinen Butterspätzli, geschmortem Rotkohl,
Weissweinapfel mit Preiselbeer-Confit und glasierten Marroni
CHF 48.50

Rehgeschnetzeltes an einer Wacholder-Gin-Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen,
serviert mit feinen Butterspätzli, Weissweinapfel mit Preiselbeeren und glasierten Marroni
CHF 52.50

Sautierte Rehschnitzel an einer Preiselbeer-Ginrahmsauce, mit
gefächerter Portwein-Birne, begleitet von Kürbis-Kern-Schupfnudeln und Wirsing à la crème
CHF 56.50

In Merlot geschmorte Wildschwein-Kopfbäggli auf sämiger Tessiner Rosmarin-Bramata,
begleitet von glasiertem Herbstgemüse
CHF 48.50

Medaillons vom Wildschweinfilet an einem Pommery-Senf-Jus,
mit Kubebenpfeffer-Apfel und glasierten Marroni, serviert auf sautiertem Speck-Kabis
mit Pfifferlingen und Moschus-Kürbis-Risotto
CHF 56.50

Hirschkalbsfilet-Stroganov an einer Gin-Rahmsauce mit sautierten Steinpilzen,
begleitet von Kubebenpfeffer-Kartoffel-Pralinen, Rosenkohlsprossen und Kürbis
CHF 58.50

Vegetarischer Wild-Genuss

Geschmorter Rotkohl, Rosenkohl, Steinpilz-Capuns, sautierte Waldpilze,
Moschus-Kürbis, Wirsing, Weisswein-Apfel mit Preiselbeeren, glasierte Marroni,
serviert mit Kartoffel-Schupfnudeln, feinen Butterspätzli und Wildrahmsauce
CHF 48.50

