



Wild(e) Zeiten!



Herzlich willkommen  
und a Guata!

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer

## Salat & Suppe

### **Hirsch- und Wildschweinschinken**

an einem herbstlichen Salatbouquet  
mit gerösteten Kürbiskernen und Himbeervinaigrette  
21.00

### **Kürbiscrèmesuppe**

mit Backpflaumen  
kleine Portion 7.50 / grosse Portion 10.00

## Wild

### **Reh-Saltimbocca**

mit Eierschwämmli-Risotto,  
Preiselbeeren und Safranbirne  
39.00

### **Wildteller**

mit Wildschwein-, Reh- und Hirschmedaillons  
glacierten Marroni, Wacholdersauce  
Rosenkohl und Pommes dauphine  
38.00

### **Hirschpfeffer**

mit Preiselbeerapfel, Spätzli und Rotkraut  
28.00

## Spezialität

### **Wild-Capuns**

mit Steinpilzsauce  
hergestellt aus Bio-Mangoldblättern, Bio-Freilandeiern,  
Hirschtrockenfleisch, Hirschsalsiz, Wildschweinrohschinken,  
Speckwürfeli, Peterli, Schnittlauch und Gewürzen  
kleine Portion 22.00 / grosse Portion 28.00

### **Hausgemachte Pizokel mit Eierschwämmli-Ragout und Kräutern**

kleine Portion 17.50 / grosse Portion 20.50

### **Vegetarischer Herbstteller**

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel  
und glacierten Marroni  
25.00

## Dessert

### **Vermicelles**

mit Meringue und Rahm  
kleine Portion 9.00 / grosse Portion 12.00

### **Coupe Nesselrode**

mit Vermicelles, Vanilleglacé, Meringue und Rahm  
kleine Portion 9.50 / grosse Portion 12.50

Hirsch- und Rehfleisch stammen je nach Angebot aus einheimischer Jagd oder aus Europa, das Wildschwein aus europäischer Jagd und die Wild-Capuns aus der Hausproduktion der Familie Rehli in Domat/Ems.