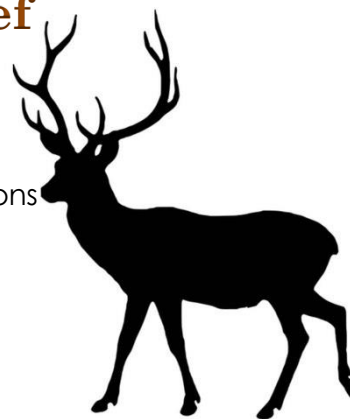


Herbstliche Empfehlungen von unserem Küchenchef



Nüsslisalat

Ziegenkäse / Traube / Vogelbeere / Croûtons

21.00

Pfifferlingsterrine

Hirschschinken / Estragon / Sauerrahm

24.00

Tatar vom Hirsch

Pfifferlinge / Heidelbeere / Balsamico / Mini Lattich

70 gr 29.00

140 gr 43.00

Hirschpfeffer «Engadiner Art»

Quarkspätzle / Rotkraut / Marroni / Birne

39.50

Gemsentrecôte

Kürbis / Rosenkohl / Pilze / Balsamico / Birne / Preiselbeere

49.00

Bolognese vom Reh

Pappardelle / Preiselbeere / Birne

29.00

Gefüllter Hokkaidokürbis

Ebly / Wurzelgemüse / Cannellini Bohne / Ziegenkäse

34.00

Rehrücken am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

Quarkspätzle / Rotkraut / Pfifferlinge / Birne / Preiselbeere

Sauce Grand Veneur

69.00 pro Person

Marronikuchen

Meringueglace / Johannisbeere / Karamell

17.00

Preise in CHF inkl. MwSt.