

## Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrinen mit Pistazien  
eingekochte Trauben, Preiselbeersauce  
Lauwarmes Brioche Brot und Butter 80g Fr. 19.—

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons Fr. 13.50

Gemischter Salat Fr. 9.80  
mit Kabis, Karotten, Gurken, Mais, Randen  
Kernen und Croûtons

Bunter Marktsalat Fr. 9.—

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:  
Französisch, Nuss-Honig oder Senf-Honig-Vinaigrette

## Hausgemachte Suppen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe Fr. 11.—  
mit Ingwer und Ahornsirup  
serviert mit gebratenem Rehfleisch-Spiessli Fr. 19.50

Cremige Randen-Apfelsuppe Fr. 14.—  
mit hausgemachtem Knäckebrot und Apfelringe

## Vegetarisch

Klassisches Wildgemüseteller mit Herbstgarnituren Fr. 31.—  
Zimtapfel, Safranbirne, eingekochte Feigen, Rosenkohl, Blaukabis,  
glasierte Maroni, gefülltes Pastetli mit Waldpilzen  
eingelegter Kürbis, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzli  
Champignons-Rahmsauce

Schweizer Käsespätzli Fr. 29.—  
mit Davoser Alpkäse, Rahm und Schnittlauch  
serviert mit Röstzwiebeln

Kürbisrisotto mit süss-saurem Kürbis, Salbei-Pesto Fr. 28.—  
und gehobeltem Davoser Alpkäse

Veganes Tartar von Rossella Galatioto «Vegantartar» 170g Fr. 28.-  
Es besteht aus Weizeneiweiss, Zwiebeln, Tomaten, Cornichons, Kapern,  
Sojabohnen, Randenpulver und Sellerie.  
Serviert mit Zwiebelconfit, eingekochten Feigen, Salatbouquet,  
Veganes Zopfbrötchen, Olivenöl und Meersalz

## Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN-SPIESS mit Rind- und Schweinefilet Fr. 38.—  
an Café de Paris Sauce mit Pfeffer, dazu Twisterkartoffeln

HIGHLANDER-SPIESS mit Lammrückenfilet- und Rindfleisch Fr. 39.—  
an Whiskyrahmsauce mit Twisterkartoffeln

CHICKEN-SPIESS mit Pouletbrust und Speck Fr. 39.—  
an Preiselbeer-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten

BÜNDNER-SPIESS mit Hirschfleisch Fr. 39.—  
an Champignons-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli

ELSÄSSER-SPIESS mit Wildschweinfilet und Speck Fr. 42.—  
an Preiselbeer-Rahmsauce  
Kürbisrisotto

Jeder Spiess geht auch als ½ Portion

## Florian's Lieblings Wildgerichte

Bündner Hirsch Cordonbleu  
gefüllt mit Davoser Alpkäse und Bündnerfleisch  
Kartoffelkroketten und Seeländer Gemüse Fr. 43.—

Wildschwein Spareribs 500g mit Knochen  
BBQ-Sauce Fr. 35.—  
Blaukabis und Pommes Frites

Pfeffer «Jäger Art» mit Speck, Croûtons, Silberzwiebeln

### **Preis je nach Jagd**

Da wir die Tiere selber zerlegen, beizen wir unseren Pfeffer selber immer gerade mit dem was wir bekommen.

Fragen Sie doch gerne nach was wir heute im Angebot haben.

Rehgeschnetztes „Babuschka“ 150g Fr. 39.—  
Champignons-Rahmsauce  
hausgemachte Spätzli, Blaukabis  
und glasierte Maroni

## Bärenstarke Wildgerichte

Rosa gebratenes Rehschnitzel 170g Fr. 42.—  
mit Champignons-Rahmsauce  
gebratene Mischpilze  
dazu hausgemachte Spätzli  
Blaukabis und glasierte Maroni

Rosa gebratener Rehrücken (ohne Knochen) 160g Fr. 54.—  
mit Preiselbeer-Rahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli  
Speck-Rosenkohl und glasierte Maroni

Rosa gebratenes Wildschweinfilet 160g Fr. 39.—  
mit Preiselbeer-Rahmsauce  
gebratenen Waldpilzen, Kürbisrisotto  
Rahmwirsing und glasierte Maroni

Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte 160g Fr. 42.—  
mit Champignons-Rahmsauce  
hausgemachte Spätzli  
Blaukabis und glasierte Maroni

## Klassische Fleischgerichte

Ratsherrenpfännli 160g Fr. 37.—  
Rosa gebratenes Schweinefilet an Champignons-Rahmsauce  
Kartoffelkroketten und Seeländer Gemüse garnitur

Kalbsrahmschnitzel an Champignons-Rahmsauce Fr. 39.—  
mit Nudeln und Seeländer Gemüse garnitur

Kalbs-Cordonbleu Fr. 44.—  
mit Taleggio und Bündnerfleisch gefüllt  
Pommes Frites und Seeländer Gemüse garnitur

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 160g Fr. 41.—  
gebratenen Waldpilzen und Jus  
Kürbisrisotto und Seeländer Gemüse garnitur

# Poke Bowls zum selber zusammenstellen

## **Trockenreis**

### **Saucen:**

Nuss-Honig-Dressing **oder** Senf- Honigvinaigrette

### **Gemüse:**

Karotten  
Salatgurke  
Schnittlauch  
Tomaten  
Mais  
Kabis  
Randen  
Waldpilze  
Rosenkohl

### **Garnituren:**

Kernen  
Croûtons  
Zwiebelconfit  
Speck  
Süss-Sauer Kürbis

### **Früchte:**

Mango  
Kiwi  
Beeren «Saisonal»  
Ananas  
Melonen  
Trauben

### **Protein:**

Gebratenes Rehschnitzel	150g	Fr. 32.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 29.–
Gebratenes Lammrückenfilet	150g	Fr. 34.–
Gebratenes Schweine Steak	170g	Fr. 29.–
Vegan mit frittierten Kichererbsen Bällchen	6 Stk.	Fr. 28.–

**Sie können sich die Bowls nach Ihrem Gusto selber zusammenstellen.  
Pro Bowl gibt es 1 Protein.**

Preise inkl. 8.1% MwSt.