

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrinen mit Pistazien 80g Fr. 19.—
auf Kürbiscarpaccio, Lysser Feigen, Rotweinsauce
Lauwarmes Brioche Brot und Butter

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons Fr. 14.—

Gemischter Salat Fr. 10.80
mit Kabis, Karotten, Gurken, Mais, Randen
Kernen und Croûtons

Bunter Marktsalat Fr. 9.80

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

Hausgemachte Suppen

Pilzcremesuppe mit Weissem Portwein Fr. 14.—
Speck, Rahm und Schnittlauch

Cremige Seeländer Kürbissuppe Fr. 9.—
mit Rahm

Vegetarisch

Klassisches Wildgemüseteller mit Herbstgarnituren Fr. 32.—
Zimtapfel, Safranbirne, eingekochte Feigen, Blaukabis, glasierte Maroni,
gefülltes Pastetli mit Champignons-Rahmsauce, eingelegter Kürbis,
gebratene Pfifferlinge
Speck-Rosenkohl (falls Sie dies nicht wünschen, bitte einfach dem
Personal sagen)
Beilagen zur Auswahl:
Hausgemachte Spätzli, gebratener Brezelknödel oder Kürbisgnocchi

Schweizer Käsespätzli Fr. 24.—
mit Davoser Alpkäse, Rahm und Schnittlauch
serviert mit Röstzwiebeln

Hausgemachte Kürbisgnocchi Fr. 31.—
mit Salbei, Pfifferlinge und Davoser Alpkäse

Gebratener Brezelknödel Fr. 23.—
mit Schwammerlsauce (Rahmpfifferlinge) und Schnittlauch

Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN-SPIESS mit Rind- und Schweinefilet Fr. 38.—
an Café de Paris Sauce mit Pfeffer, dazu Twisterkartoffeln
König Stucki Spiess mit 480g Fleisch Fr. 54.—

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

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

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

OBELIX-SPIESS mit Wildschwein und Speck Fr. 39.—
an Champignons-Rahmsauce, gebratene Pfifferlinge
und hausgemachten Spätzli

Jeder Spiess geht auch als kleine Portion

Florian's Lieblings Wildgerichte

Bündner Hirsch Cordonbleu Fr. 36.—
gefüllt mit Davoser Alpkäse und Bündnerfleisch
Pommes Frites und Seeländer Gemüse

Rosa gebratener Rehrücken 160g Fr. 44.—
Rotweifeigen, Jus,
hausgemachte Kürbisgnocchi, Speck- Rosenkohl, eingelegter Kürbis
Tannennadel Öl

Pfeffer «Jäger Art» mit Speck, Croûtons und Silberzwiebeln

Preis je nach Jagd

Da wir die Tiere selber zerlegen, beizen wir unseren Pfeffer immer mit dem Wild, welches wir gerade von unserem Jäger bekommen haben.
Fragen Sie doch gerne nach was wir heute im Angebot haben.

Rehgeschnetztes „Babuschka“ 150g Fr. 34.—
Champignons-Rahmsauce
hausgemachte Spätzli, Blaukabis
und glasierte Maroni

Bärenstarke Wildgerichte

Rosa gebratenes Wildschweinfilet 160g Fr. 37.—
mit Preiselbeer-Rahmsauce
gebratene Pfifferlinge, gebratener Brezelknödel
Speck-Rosenkohl und glasierte Maroni

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte 160g Fr. 39.—
mit Champignons-Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli
Speck-Rosenkohl und glasierte Maroni

Geschmorter Hirschbraten mit kräftigem Jus Fr. 28.—
Blaukabis, glasierte Maroni und hausgemachte Spätzli

Hausgemachte Hirschbratwurst 160g Fr. 23.—
mit Champignons-Rahmsauce
Blaukabis, glasierte Maroni und hausgemachte Kürbisgnocchi

Klassische Fleischgerichte

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

Wiener Schnitzel 200g Fr. 44.—
Kalbfleisch goldbraun in Butter gebacken
mit Preiselbeerconfi
Pommes Frites

Kalbs Cordon bleu Fr. 46.—
mit Taleggio und Bündnerfleisch gefüllt
Pommes Frites und Seeländer Gemüse garnitur

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 160g Fr. 39.—
Preiselbeer-Rahmsauce, gebratene Pfifferlinge
hausgemachte Kürbisgnocchi und Seeländer Gemüse garnitur

Poke Bowls zum selber zusammenstellen

Trockenreis

Saucen:

Soja-Vinaigrette, Nuss-Honig Dressing **oder** Senf-Honig-Vinaigrette

Gemüse:

Karotten
Salatgurke
Schnittlauch
Tomaten
Mais
Kabis
Randen
Waldpilze
Speck-Rosenkohl

Garnituren:

Kernen
Croûtons
Preiselbeerconfi
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 Schweinesteak	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.