

Kalte Vorspeisen

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

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

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

Bunter Marktsalat		Fr. 9.80
-------------------	--	----------

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

Hausgemachte Suppen

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

Cremige Seeländer Kürbissuppe mit Rahm		Fr. 9.—
---	--	---------

Vegetarisch

Klassisches Wildgemüseteller mit Herbstgarnituren Fr. 32.—
Zimtapfel, Safranbirne, eingekochte Feigen, Blaukabis, glasierte Maroni,
gefülltes Pastetli mit Champignons-Rahmsauce, eingelegter Kürbis,
gebratener Kräuterseitling

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, gebratene Kräuterseitlinge und Davoser Alpkäse

Gebratener Brezelknödel Fr. 23.—
mit Champignons- Rahmsauce und gebratene Kräuterseitlinge

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
und hausgemachten Spätzli

Jeder Spiess geht auch als kleine Portion

Florian's Lieblings Wildgerichte

Bündner Hirsch Cordonbleu
gefüllt mit Davoser Alpkäse und Bündnerfleisch
Pommes Frites und Seeländer Gemüse

Fr. 36.—

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

Fr. 44 .—

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“
Champignons-Rahmsauce
hausgemachte Spätzli, Blaukabis
und glasierte Maroni

150g Fr. 34.—

Bärenstarke Wildgerichte

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

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

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

Rosa gebratenes Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce Blaukabis, glasierte Maroni und hausgemachte Spätzli	160g	Fr. 39.—
--	------	----------

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.—
Prelbeer-Rahmsauce, gebratene Kräuterseitlinge		
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:

Beeren «Saisonal»
Apfel
Birnen
Bananen
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.**