

Kalte Vorspeisen

Frisch gehacktes Rehtatar mit grobem Senf, Gin, eingelegten roten Zwiebeln, gebratenem Kräuterseitling, Mirabellen-Chutney, Toast und Butter	80g	Fr. 22.—
--	-----	----------

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons		Fr. 14.80
--	--	-----------

Gemischter Salat mit Kabis, Karotten, Gurken, Mais, Randen Kernen und Croûtons		Fr. 12.50
--	--	-----------

Bunter Marktsalat		Fr. 10.80
-------------------	--	-----------

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

Hausgemachte Suppen

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

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

Vegetarisch

Klassisches Wildgemüseteller mit Herbstgarnituren Fr. 34.—

Zimtapfel, Safranbirne, eingekochte Feigen, Blaukabis, glasierte Maroni, gefülltes Pastetli mit Champignonsrahmsauce, eingelegter Kürbis, gebratener Kräuterseitling

Speck-Rosenkohl (falls Sie dies nicht wünschen, bitte einfach dem Personal sagen)

Beilagen zur Auswahl:

Hausgemachte Spätzli, gebratener Brezelknödel oder Schupfnudeln

Schweizer Käsespätzli Fr. 24.—

mit Davoser Alpkäse, Rahm und Schnittlauch
serviert mit Röstzwiebeln

Hausgemachte Schupfnudeln mit gebratenem Kräuterseitling Fr. 31.—
eingelegter Kürbis, Preiselbeerconfit und Grana Padano

Bayrisch gebratener Brezelknödel «Familien Rezept» Fr. 28.—

Champignonsrahmsauce, gebratener Kräuterseitling und Schnittlauch

Unsere beliebten Holzspiesse

BÄREN-SPIESS mit Rind- und Schweinefilet Fr. 39.—
an Café de Paris Sauce mit Pfeffer, dazu Twisterkartoffeln
König Stucki Spiess mit 480g Fleisch Fr. 64.—

HIGHLANDER-SPIESS mit Lammrückenfilet- und Rindfleisch Fr. 41.—
an Whisky-Rahmsauce mit Twisterkartoffeln

ASIA-SPIESS mit Pouletbrust Fr. 41.—
an Sweet and Sauersauce mit Trockenreis
und frischen Früchten garniert

BÜNDNER-SPIESS mit Hirsch Entrecôte Fr. 41.—
an Champignonsrahmsauce
mit hausgemachten Schupfnudeln

OBELIX-SPIESS mit Wildschweinfilet und Speck Fr. 42.—
an Champignonsrahmsauce
und hausgemachten Spätzli

Jeder Spiess geht auch als kleine Portion

Florian's Lieblings Wildgerichte

Bündner Hirsch Cordonbleu Fr. 44.—
gefüllt mit Davoser Alpkäse und Bündnerfleisch
Pommes Frites und Seeländer Gemüse

Rosa gebratenes Wildschwein Filet 160g Fr. 41.—
mit Wildrahmsauce
Speck-Rosenkohl, Maroni und hausgemachte Schupfnudeln

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.

Rehgeschnetzeltes „Babuschka“ 150g Fr. 38.—
an Champignonsrahmsauce
mit hausgemachte Spätzli, Blaukabis und glasierte Maroni

Bärenstarke Wildgerichte

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren und Jus Speck-Rosenkohl, Blaukabis, glasierte Maroni und hausgemachte Schupfnudeln	160g	Fr. 54.—
---	------	----------

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte mit Champignonsrahmsauce dazu gebratene Brezelknödel Speck-Rosenkohl und glasierte Maroni	180g	Fr. 43.—
---	------	----------

Rosa gebratenes Rehschnitzel mit Champignonsrahmsauce Blaukabis, glasierte Maroni und hausgemachte Schupfnudeln	160g	Fr. 43.—
---	------	----------

Ungarisches Gulasch vom Wildschwein an Paprikasauce mit Essiggurken, Zwiebeln, Pilze, Sauerrahm und Schnittlauch serviert mit hausgemachten Spätzli		Fr. 36.—
--	--	----------

Klassische Fleischgerichte

Ratsherrenpfännli	160g	Fr. 39.—
Rosa gebratenes Schweinefilet an Champignonsrahmsauce mit Kroketten und Seeländer Gemüse garnitur		

Wiener Schnitzel	200g	Fr. 46.—
Kalbfleisch goldbraun in Butter gebacken mit Preiselbeerconfit Pommes Frites		

Kalbs Cordon bleu		Fr. 48.—
mit Taleggio und Bündnerfleisch gefüllt Pommes Frites und Seeländer Gemüse garnitur		

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste	160g	Fr. 43.—
mit Jus, hausgemachten Schupfnudeln 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
Preiselbeerconfit
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.**