

# Speise- & Wildkarte

## VORSPEISEN

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Kernen und Öl	Fr. 10.--
<b>Herbstlicher Blattsalat</b> Rehschnitzel, Wachtelspiegelei Lauwarme Waldpilze, Speck, Croûtons	Fr. 27.--
Der <b>herbstliche Blattsalat</b> ist auch ohne Rehschnitzel erhältlich	Fr. 17.50
<b>Wildterriner</b> , Essigzwetschgen Sauce Cumberland Salatbouquet	Fr. 19.--

## VEGETARISCH

<b>Wildgemüseteller</b> mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeere-Birne, Zwetschgen, Pilze und Spätzli	Fr. 24.50
---	-----------

# REH

## Rehschnitzel

"Winzer Art"

Eierschwämmli, Trauben, Speckwürfeli  
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

Fr. 42.--

Kleine Portion Fr. 36.--

## Rehgeschnetzeltes

Eierschwämmli in Portweinrahmsauce  
Preiselbeer-Birne

Fr. 39.--

Kleine Portion Fr. 33.--

# Rehrücken

Ab 2 Personen

reich garniert mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Trauben, Zwetschgen,  
Preiselbeer-Birne und Pilzen  
Wildrahmsauce, Preiselbeer-Schaum

Pro Person Fr. 59.--

# GAMS

Medaillons vom **Gamsentrecôte**

Eierschwämmli in Rahmsauce  
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

Fr. 50.--

Kleine Portion Fr. 44.--

Als Beilagen zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen:  
Spätzli oder Kartoffel-Kroketten

## Hubertusteller

Rehschnitzel, Hirsch- und Gamsmedaillons  
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

Fr. 46.--

Kleine Portion Fr. 40.--

## H I R S C H

Rosa gebratenes **Hirschfilet**

Steinpilzragoût  
Rosenkohl, Rotkraut  
Maroni

Fr. 45.--

Kleine Portion Fr. 39.--

**Hirschpfeffer**

Spätzli  
Rotkraut  
Preiselbeer-Birne

Fr. 33.--

Kleine Portion Fr. 27.--

Als Beilagen zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen:  
Spätzli oder Kartoffel-Kroketten

**Das Wild stammt aus der Schweiz,  
Österreich und Deutschland**

# Vorspeisen

## warm

<b>Bouillon</b> nature		7.--
<b>Bouillon</b> mit Ei		8.50
<b>Bouillon</b> mit Mark		9.50
<b>Schnecken</b> in feiner Kräuterbutter	6 Stück	15.50
<b>Schneckenbrötchen</b>	3 Stück	12.--
<b>Kräuterbrötchen</b>	4 Stück	9.50
<b>Bündner Chrutchrapfe</b> im Salbeibutter geschwenkt (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	17.50

## kalt

<b>Blattsalat</b> , französisches oder italienisches Dressing		10.50
<b>Gemischter Salat</b> , französisches oder italienisches Dressing		14.50
<b>Tomatensalat italienische Art</b> an feinem Balsamico-Dressing mit Mozzarella di Bufala und Zwiebeln		15.50
<b>Cäsarsalat</b> knackiger Eisbergsalat, Speckwürfel, Brotcroûtons, Sbrinz und raffinierte Sauce		15.--
<b>Geiss-Frischkäse</b> mit Honig aus der Grafschaft Schwellisee überbacken dazu ein Bouquet von Blattsalaten an Dressing von Balsamico und Thurgauer Rapsöl, Ananas-Chutney		17.--
<b>Rinds- Carpaccio</b> mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		21.--

# Kalb

Geschnetzelte <b>Leber</b> in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	34.--
<b>Kleine Portion</b>	28.--
<b>"Schanfigger Geschnetzertes"</b> mit Salsiz und Steinpilzen Butter-Rösti	40.--
<b>Kleine Portion</b>	34.--
<b>Wienerschnitzel</b> Pommes frites, Gemüse	37.--
<b>Kleine Portion</b>	31.--
<b>Cordon bleu</b> mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, Gemüse	42.--

Herkunftsland Kalbfleisch: Schweiz

# Gemüse

<b>Gemüsebeilage gross</b>	12.50
<b>Gemüsebeilage klein</b>	7.--

\*\*\*

## **Gut Ding will Weile haben:**

Da unsere Küchen-Brigade die Gerichte frisch zubereitet,  
kann es zu Wartezeiten kommen. Wir danken für Ihr Verständnis!

# Rind

<b>"Sportliteller" Irisches Hereford Entrecôte</b> 180 gr. Kräuterbutter, reichhaltige Gemüse-Garnitur (ohne Beilage) auf Wunsch Beilage extra	42.-- 6.--
<b>Irisches Hereford Entrecôte "Hausart"</b> 250 gr. Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites und Gspänli-Dip	49.--
<b>Irisches Hereford Entrecôte "Hausart"</b> 200 gr. Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites und Gspänli-Dip	43.--
<b>Irisches Hereford Rindsfilet</b> 180 gr., Café de Paris-Kruste Jus, Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse	50.--
Kleines <b>Irisches Hereford Rindsfilet</b> 140 gr., mit Café de Paris-Kruste Jus, Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse	44.--

Herkunftsland Rindfleisch: Irland

# Fisch

<b>Gebratenes Saiblingfilet</b> auf Beet von Eierschwämmli, Blattspinat Pinienkernen & Cashew-Nüsse, Kräuter-Kartoffelmousseline	40.--
<b>Kleine Portion</b>	34.--

Herkunftsland Fisch: Island

\*\*\*

Liebe Gäste, wir bereiten Ihnen gerne auch gluten- und  
laktosefreie Gerichte zu. Verlangen Sie die entsprechende Karte.

# Schwein

<b>Steak vom Nierstück</b> 180 gr.	29.50
Eierschwämmli in Rahmsauce, Quarkpizokel, Marktgemüse	
<b>Kleine Portion</b> 130 gr.	23.--

Herkunftsland Schweinefleisch: Schweiz

# Fleischlos

<b>Spaghetti all' arrabbiata</b>	19.--
<b>Bündner Chrutchapfe</b> (Spinatravioli) in Salbeibutter geschwenkt	24.--
<b>Quarkpizokel</b> mit Gemüse in Käserahmsauce	23.50
<b>Gemüseteller</b>	24.50
<b>Portion Pommes frites</b>	7.--

# Rösti

<b>Rösti</b>	15.50
<b>Rösti vo do</b> mit Aroser Alpkäse, Rohschinken	22.--
jede Rösti ist mit Spiegelei erhältlich, pro Ei	2.50