

# Speise- & Wildkarte

## VORSPEISEN

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Kernen und Öl	Fr. 9.50
<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>Wildterrine</b> , Essigzwetschgen Sauce Cumberland Salatbouquet	Fr. 19.--
<b>Jägernudeln</b> Hausgemachte Nudeln Speck, Steinpilze, Eierschwämmli, Champignons Rahmsauce, frische Kräuter	Fr. 25.--
Kleine Portion	Fr. 19.--

## VEGETARISCH

<b>Wildgemüseteller</b> mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeere-Birne, Zwetschgen, Pilze und Spätzli	Fr. 23.50
---	-----------

# REH

## Rehschnitzel

"Winzer Art"

Eierschwämmli, Trauben, Speckwürfeli  
Garniert mit Rosenkohl, Rotkraut Und  
Maroni

Fr. 42.--

Kleine Portion Fr. 36.--

## Rehgeschnetzertes

Eierschwämmli in Portweinrahmsauce  
Preiselbeer-Birne

Fr. 38.--

Kleine Portion Fr. 32.--

# Rehrücken

Ab 2 Personen

Reich Garniert mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Trauben, Zwetschgen, Preiselbeer-  
Birne und Pilzen  
Wildrahmsauce, Preiselbeerschaum

Pro Person Fr. 59.--

# GAMS

Medaillons vom **Gamsentrecôte**

Eierschwämmli in Rahmsauce  
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

Fr. 49.--

Kleine Portion Fr. 43.--

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

## Hubertusteller

Rehschnitzel, Hirsch- und Gamsmedaillons  
Garniert mit Rosenkohl,  
Rotkraut und Maroni

Fr. 46.--

Kleine Portion Fr. 40.--

## H I R S C H

Rosa gebratenes **Hirschfilet**

Steinpilzragoût  
Garniert mit  
Rosenkohl, Rotkraut  
Und Maroni

Fr. 46.--

Kleine Portion Fr. 40.--

**Hirschpfeffer**

Dazu servieren wir Spätzli  
Und Rotkraut

Fr. 33.--

Kleine Portion Fr. 27.--

## W I L D H A S E

Entrecôte vom **Wildhasen**  
auf Eierschwämmli-Zwetschgenragoût  
Quarkpizokel, Rosenkohl

Fr. 40.--

Kleine Portion Fr. 34.--

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		6.50
<b>Bouillon</b> mit Ei		8.--
<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>Spaghetti</b> aglio, olio e peperoncino		16.50
<b>Bündner Chrutchapfe</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		13.50
<b>Tomatensalat italienische Art</b> an feinem Balsamico-Dressing mit Mozzarella di bufala und Zwiebeln		15.--
<b>Cäsarsalat</b> knackiger Eisbergsalat, Speckwürfel, Brotcroûtons, Sbrinz und raffinierte Sauce		14.--
<b>Ziegenkäse</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		20.50

# Fisch

Tagliata vom **Thunfisch** 49.--  
auf grünem Gemüse- Curry mit Ingwerschaum  
und Basmati - Reis

**Kleine Portion** 43.--

Herkunftsland Thunfisch:  
Mittelmeer / Atlantic

# Schwein

**Steak vom Nierstück** mit Eierschwämmli in Rahmsauce 29.--  
Quarkpizokel und Marktgemüse

**Kleine Portion** 23.--

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

Da unsere Küchen Brigade die Gerichte frisch zubereitet,  
kann es zu Wartezeiten kommen.

Wir danken für Ihr Verständnis!

# Kalb

Geschnetzelte **Leber** in Kräuterbutter gebraten 33.50  
dazu servieren wir feine Butter-Rösti

**Kleine Portion** 27.50

**"Schanfigger Geschnetzeltes"** mit Salsiz 39.--  
und Steinpilzen, dazu servieren wir Butter-Rösti

**Kleine Portion** 33.--

**Wienerschnitzel**, mit Pommes-frites und 36.--  
feiner Gemüsebeilage

**Kleine Portion** 30.--

**Cordon bleu**, mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt 40.--  
Quarkpizokel und feines Gemüse

Herkunftsland Kalbfleisch : Schweiz

# Gemüse

Gemüsebeilage gross, 5 Gemüse 11.--  
**Gemüsebeilage** klein, 3 Gemüse 7.--

Liebe Gäste, wir bereiten Ihnen gerne auch  
Gluten- und Laktosefreie Gerichte zu.

# Rind

**"Sportliteller"** Rindsentrecôte 180g mit Kräuterbutter und reichhaltiger Gemüse-Garnitur (ohne Beilage) 42.--

auf Wunsch Beilage extra 6.--

**Entrecôte "Hausart"**, 200g 42.--  
Wird auf einer feurig heißen Platte mit Kräuterbutter serviert dazu Pommes frites

**Entrecôte "Hausart"**, 250g 48.--

**Filet-Gulasch mit Eierschwämmli in Kräuterrahmsauce** 43.--  
mit leicht gebratenen Quarkpizokel und Mandelbroccoli

**Rindsfilet 180g mit Café de Paris-Kruste** 49.--  
Jus, Kräuterschaum, Kartoffel-Haselnusskrapfen, Marktgemüse

**kleines Rindsfilet 140g mit Café de Paris-Kruste** 43.--  
Jus, Kräuterschaum, Kartoffel-Haselnusskrapfen, Marktgemüse

## ab 2 Personen

**Entrecôte double** mit Sauce Bearnaise,  
reichhaltiger Gemüse garnitur  
und Haselnusskrapfen  
pro Person 55.--

Herkunftsland unseres Rindfleisches : Südamerika  
(kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

<b>Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Röstli	19.50
<b>Aroserli</b>	9.50
<b>Aroserli</b> mit Pommes frites	13.--

## Fleischlos

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b>	19.50
<b>Bündner Chrutchrapfe</b> (Spinatravioli) in Salbeibutter geschwenkt	24.--
<b>Quarkpizokel</b> mit Gemüse in Käserahmsauce	23.50
<b>Gemüseteller</b>	23.50
<b>Salatteller gross</b> mit Ei, französisches oder italienisches Dressing	19.50

## Röstli

<b>Röstli</b>	14.50
<b>Chäs-röstli</b> mit Aroser Alpkäse	18.50
jede Röstli ist mit Spiegelei erhältlich pro Ei	2.50