

VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat

an Balsamicodressing, mit einem Wachtelbrüstli
und einem Wild-Chipolata 16.—

Reh-Hamburgerli

der echte Hamburger aus Reh serviert mit Nüsslisalat 15.—

Hirsch-Tafelspitz

garniert mit Herbstsalat an Baslamicodressing 18.—

Trockenfleisch aus Brigels, Metzgerei Schmed

mit Hirsch-, Reh-, Gamstrockenfleisch und Gams-Salsiz 16.—

Salate

Bauernsalat

Bunter Blattsalat mit Champignons, Speck und Brotcroûtons 12.—

Nüsslisalat Mimosa

Nüsslisalat mit gehacktem Ei 12.—

Grüner Salat

8.—

Gemischter Salat

9.50

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe (es hät, solangs hät) 9.—

Hausgemachte Kürbis-Ingwersuppe 10.—

Pastinakensuppe

mit weisser Schokolade und rosa Pfeffer 12.—

Herbstzeit

--- Wildzeit



REHSPEZIALITÄTEN

Unser REH stammt vom Santenberg, Ebersecken und aus dem Napfgebiet.

REHPFEFFER „CHASSEUR“ 33.—

Rehpfeffer nach hauseigenem Rezept mariniert,
mit Silberzwiebeln, Speckstreifen und frischen Pilzen garniert,
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl

Kleinere Portion 29.—

REHSCHNITZEL „MIRZA“ 43.—

Rehschnitzel leicht rosa gebraten, an feiner Wildrahmsauce
mit frischen Pilzen, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Marroni,
Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

Kleinere Portion 38.—

REHGESCHNETZELTES „JÜRG JENATSCH“ 43.—

Rehgeschnetzeltes mit Trauben, gedörrten Pflaumen
und Aprikosen, serviert an einer kräftigen Wildrahmsauce mit Cognac,
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl

Kleinere Portion 38.—

REHRÜCKEN-Tournedos im Speckmantel

serviert an feiner Wildrahmsauce mit Gin verfeinert,
dazu Risotto mit Berner-Trüffel, Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl 49.—

Auf Vorbestellung:

SELLE DE CHEVREUIL „BADEN-BADEN“

Rehrücken „Baden-Baden“

Lassen Sie sich von unserer Spezialität überraschen,
die wir *ab 2 Personen* servieren
und bei Ihnen am Tisch tranchieren

pro Person 58.—

SPEZIALITÄTEN

HIRSCH-ENTRECÔTE *aus der Bündnerjagd aus der Metzgerei Schmed, Brigels (GR)*
an Wildrahm-Pfeffersauce, serviert mit Röstikroketten
Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl 46.—

WILD-TRYLOGIE 51.—
Reh-, Hirschrückenfilet und Wachtelbrust, serviert mit Wildrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl

HERBSTTELLER 27.—
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Spätzli, herbstlich garniert

*Der Hirsch kommt von der Bündnerjagd aus der Metzgerei Schmed, Brigels (GR),
die Wachtelbrust und das Perlhuhn aus Frankreich.*

Klassiker

Schweinssteak Försterart

serviert an Pilzrahmsauce, dazu Nüdeli und Gemüse

29.—

Cordonbleu

Schweins-Cordonbleu
mit Pommes frites und Gemüse

30.—

Rindsfilet-Tournedos mit Kräuterbutter

Risotto mit Berner-Trüffel und Gemüse

49.—

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce mit Wauwiler Champignons
dazu Butterrösti

39.—

Kleinere Portion

35.—

Rindsfiletgulasch Stroganoff

an rassiger Paprikasauce mit Peperoni und Champignons
dazu Reis und Gemüse

43.—

Kleinere Portion

38.—

Eglifilet im Backteig (Aquakultur Raron VS mit Wasser aus dem Lötschberg)

Reis und Gemüse

35.—

Fleischlos

Gemüse-Stroganoff mit Reis

21.—

Risotto mit Berner-Trüffel

28.—