

Unsere Monatsspezialitäten-Le nostre specialità del mese

Vorspeisen - Antipasti

Wildpastete mit Cumberland Sauce und Waldorfsalat Paté di selvaggina con salsa "Cumberland" e con insalata "Waldorf"	25
Mariniertes Hirsch Trockenfleisch Carpaccio auf Rucolasalat mit Steinpilzen und Parmesan Carpaccio di carne secca di cervo marinato su insalata di rucola con funghi porcini e parmigiano	30

Hauptspeisen - Piatti principali

Rehrücken "Val Roseg" (ab 2 Personen) pro Person Sella di capriolo "Val Roseg" (a partire da 2 persone)	65
<p>Der Rehrücken wird mit Preiselbeeren, Früchten, glasierten Maronen, Rosenkohl, Rotkraut, feiner Wildrahmsauce und frischen Pilzen serviert. Außerdem können Sie zwischen Spätzli, Nudeln oder Kartoffelgnocchi wählen.</p>	
Rehschnitzel "Albris" garniert mit einer Rotweibirne, Preiselbeeren, glasierten Maronen und feiner Jägerrahmsauce Scaloppine di capriolo "Albris" con pera al vino rosso, castagne, mirtilli e salsa ai funghi	49
Wildgeschnetzeltes garniert mit einer Rotweibirne, Preiselbeeren, glasierten Maronen und feiner Jägerrahmsauce Sminuzzato di selvaggina con pera al vino rosso, castagne, mirtilli e salsa ai funghi	40
Hirschpfeffer, garniert mit Brotcroûtons, Speck und Waldpilzen Salmì di cervo con crostini di pane, pancetta e funghi freschi	40

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir Butterspätzli, Nudeln oder Kartoffelgnocchi.