

vor & speisen

Marronicreme-Süppchen <i>mit warmen Speckpflaumen</i>	13.50
Pilzcreme-Suppe	13.50
Ravioli in Wildconsommé <i>mit Wildfleischfüllung</i>	14.50
Capuns Chatscheder	
"ausgesprochen Zschatscheder" <i>Krautwickel mit Wildfleisch</i>	Vorspeise 23.50
<i>Käse und Rahmsauce</i>	Hauptgang 29.50
Carpaccio vom Reh <i>dünne Rehfleischtranchen auf Nüsslissalat</i> <i>mit Kakaovinaigrette</i>	27.50

grün & zeug

Nüsslissalat	10.50
Nüsslissalat mit Knusper-Ei <i>BIO-Bündner Ei knusperig gebacken</i>	13.50
Jägersalat <i>Blattsalat mit Schwarzwurzel, Speck</i> <i>Orangenfilets, Pilzen und Nüssen</i>	15.50



haupt & gerichte

Gebratenes Reh-Entrecôte <i>Arven-Tagliatelle, Rotkraut, Marronirahmsauce, Apfel-Chuthney</i>	46.00
Duett von Reh- und Hirschmedaillons <i>Cranbeery-Kräuterbutter, Kürbis-Nuss-Gnocchi, Wirzgemüse</i>	48.00
Pfeffer vom Hirsch oder Reh <i>mit Speck und Pilzen, Butterspätzli, Marroni und Rotkraut</i>	44.50
Mungge-Ragout <i>im Rotwein zart geschmortes Murmeltier mit Polenta</i>	43.00
Wildgeschnitzeltes flambiert <i>mit Buchweizenspätzli und Rosenkohl-so mag in jeder</i>	39.50

wild & vegi

Marroni-Tagliatelle <i>mit Rotkrautpesto und Pilzen</i>	27.50
Pilzragout <i>mit Buchweizen-Spätzli und Rotkraut</i>	24.50
Vegi-Teller <i>mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl,</i> <i>Rahmwirsing, Pilzen und Marroni</i>	31.50
Kürbis-Gnocchi <i>mit sautierten Trauben, Salbeibutter & Nüssen</i>	24.50

...auf Vorbestellung und ab 2 Personen



Wildfondue "Languard"

Hirsch-, Reh- und Gamsfleischtranchen im Wildfond gegart
mit Rosenkohl, Marroni,
Butterspätzli und verschiedene Saucen

56.00 p.Pers.

süss & betörend

Vermicelles <i>mit Vanille-Eis, Meringues und Rahm</i>	13.50	"Nonis" Schnapszwetschgen <i>eingelegte, lauwarne Zwetschgen</i> <i>mit Zimteis und Rahm</i>	14.50
Süssmostcreme mit Mandelkrokant	13.50	Apfelchüchli mit Vanillecreme	14.50

