

Wildspezialitäten

Der Hirsch und das Reh sind aus dem Avers Tal
Weidmans Dank!

Suppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe Fr.9.50 
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernenöl, serviert mit unserem Brot



Salat

Grüner Blattsalat mit lauwarmem Speck und Pilzen Fr.18.50
Hausdressing und hausgemachtes Brot

Hauptspeisen

Hausgebeizter Hirschpfeffer mit Speck und Croutons Fr. 33.50
dazu gibt es hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis, ein Rosenkohl, Preiselbeeren

DAS Hirsch Cordon Bleu Fr. 42.00
paniert mit unseren eigenen Brotbrösmeli
gefüllt mit Trockenfleisch aus dem Avers und BIO-Berg-Thymian-Käse aus der Sennerei in Splügen,
dazu gibt es hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis, ein Rosenkohl, Preiselbeeren

DER Hirsch Burger Fr.27.50
gefüllt mit Salat, Cocktailsauce und Spiegelei, hausgemachtes Brot, serviert mit Pommes frites

Rehschnitzel an Wildrahm-Preiselbeersauce Fr. 35.50
dazu gibt es hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis und ein Rosenkohl

Vegetarischer Wildteller Fr.27.50 
Gebratener Kräuterseitling mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Kürbis
Rosenkohl, Preiselbeeren, Rahmsauce

Es hed solangs hed...
En Guete!