



Wildspezialitäten

Der Hirsch ist aus dem Ferrera Tal! Weidmanns Dank!

Hausgebeizter Hirschpfeffer

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Kürbiswürfeln
Trauben, Maroni und Preiselbeeren
Fr. 34.50

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce

serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Kürbiswürfeln
Trauben, Maroni und Preiselbeeren
Fr. 36.50

Hirsch Cordon bleu

gefüllt mit Bündner BIO Bergkäse und Bündner Rohschinken
serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Preiselbeeren
Fr. 38.50

DER Hirschburger

gefüllt mit Speck, Splügner Formagellina, Preiselbeermajonnaise
Zwiebelkonfit, Salat, hausgemachtes Burger Buns
Pommes frites
Fr. 30.00

Bunter Herbstteller ♡

hausgemachte Spätzli, Rahmwirsing mit Steinpilzen, knusper Kürbis,
Rotkraut, Trauben, Maroni und Preiselbeeren
Fr. 28.50

zum Dessert...

Warme Rainclauden aus Innerferrera

sanft mit Kardamom und Cognac aromatisiert,
serviert mit knusprigem Baumnusscrumble, Vanilleglace und Rahm
Fr. 14.50

