

*La selvaggina.....*

*unsere Wildspezialitäten*



## **Antipasti/Vorspeisen**

Insalata autunnale con tagliata di cervo tiepida  
Bunter Herbstsalat mit warmem Hirsch-Carpaccio  
Fr. 18.00

Salametto di Selvaggina  
Fr. 12.00

Steinpilzcrème mit Bresaola Streifen  
Crema ai funghi porcini con strisce di bresaola  
Fr. 13.00

Unsere kleine aber feine Köstlichkeit:  
Steinpilze auf warmen Bruschettas mit  
knusprigem Speck, Crostoni caldi con  
funghi porcini e speck  
Fr. 18.50

## **Hauptgänge/Piatti Principale**

Vegetarischer Wildteller  
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kastanien und Früchte  
Piatto vegeteriano autunnale  
Spätzli, crauti rossi, cavoletti di Bruxelles,  
marroni e frutta  
Fr. 25.00

Hirsch-Pfeffer nach traditioneller Bündner Art  
mit Spätzli oder Polenta  
Salmi di cervo con spätzli o polenta  
Fr. 29.00

Hirsch-Pfeffer mit Spätzli oder Polenta  
mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchten  
Salmi di cervo con Spätzli o Polenta  
con crauti rossi, cavoletti di Bruxelles, marroni e frutta  
Fr. 35.00

### **Menüvorschlag**

Lo Chef consiglia:

Piccolo Antipasto

Hirschkpfeffer  
salmi di cervo  
con Spätzli o Polenta  
crauti rossi, cavoletti di  
Bruxelles  
marroni e frutta  
o

Rehgeschnetztes Miralago  
Sminuzzato di capriolo  
con spätzli o polenta  
crauti rossi, cavoletti di  
Bruxelles  
marroni e frutta

Tortino di castagne  
Feines Kastanientörtchen

**Fr. 50.00**

Rehgeschnetztes Miralago  
Sminuzzato di capriolo  
Fr. 36.50

Rehschnitzeli Miralago  
Scaloppine di capriolo Miralago  
Fr. 38.50

Zartes Hirschfilet in der Kräuterkruste  
Filetto di cervo in crosta d'erbe  
Fr. 39.50

Hirsch Entrecôte mit Steinpilzen und Sforzato Risotto  
Entrecôte di cervo con funghi porcini e risotto allo Sforzato  
Fr. 37.50

Alle Gerichte, ausser dem Hirschpfeffer nach Bündner Art, werden mit den klassischen Beilagen serviert:  
Spätzli oder Polenta, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Früchten

Tutti i piatti vengono accompagnati con i contorni classici:  
Spätzli o polenta, crauti rossi, cavoletti di Bruxelles, marroni e frutta

Hauptsächlich und wenn immer nur möglich und vorhanden verwenden wir Fleisch aus heimischer Jagd.  
Gems/Hirsch/Reh: Valposchiavo, andere CH und NZ/Bresaola di cervo: CH/Salametto:CH  
Se è possibile e disponibile utilizziamo la selvaggina locale

## **Dessert/Dolci**

Warme Zwetschgen an Rotweinsauce mit Zimtglacé  
Prugne tiepide al Porto con gelato alla cannella  
Fr. 10.00

Vermicelles  
Fr. 9.50/Fr. 12.00

Kastanientörtchen mit kalter Zabaglione mit Braulio  
Tortino di castagne con zabaione freddo al Braulio  
Fr. 13.00