

Unser Gildemenu im Herbst

FrISCHE Eierschwämme mit Speck auf Nüsslisalat
oder
Im Engadin geräucherter, garnierter "La Curuna" Lachs mit Dillsenf
oder
Hirschcarpaccio mit Steinpilzen

Wildkraftbrühe Hubertus
oder
FrISCHE Kürbissuppe mit Riesencrevette

Gebratene Rehschnitzel mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne,
karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli
dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce
oder
Rosa gebratenes irländisches Angus Beef Filet
mit Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln serviert mit Portweinsauce
oder
Gebratener Seeteufel mit Mischgemüse, Eierschwämmen, Rucola und Bratkartoffeln

Panna Cotta mit frischen Beeren
oder
Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm
Fr. 75.00

Herbstkarte und Tageshits

SUPPEN

Wildkraftbrühe Hubertus	Fr. 14.50
FrISCHE Kürbissuppe mit Riesencrevette	Fr. 19.50
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac	Fr. 22.50

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmen und Speck	Fr. 22.50
Herbst-Gnocchi-Pfanne mit Pilzen und Gemüse	Fr. 26.50
Hirschcarpaccio mit Steinpilzen	Fr. 27.50

HAUPTGANG

Geschmortes Gemsragout mit Pilzen, parfümierte Birne, karamellierte Maroni und hausgemachten Spätzli	Fr. 34.50
In Scheiben geschnittener Hirschrücken mit Gemüse und Bratkartoffeln mit einer Eierschwämme-Preiselbeersauce	Fr. 42.00
Gebratene Rehschnitzel mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce	Fr. 44.50
Rosa gebratenes Entrecôte auf Rucola mit Eierschwämmen und Bratkartoffeln	Fr. 46.00
Gebratenes Rehrückenfilet mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce	Fr. 54.00
Rehrücken reich garniert ab 2 Personen	<i>pro Person</i> Fr. 58.00

DESSERT

Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 15.50
-------------------------------------	-----------