

## Unser Gildemenu im Herbst

Frisch gebratene Eierschwämme mit Speck auf Nüsslisalat  
oder  
im Engadin geräucherter, garnierter „La Curuna“-Lachs mit Dillsenf  
\*\*\*\*

Wildkraftbrühe Hubertus  
oder

Frische Kürbiscremesuppe 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 Seezungenfilets mit Mischgemüse, Eierschwämmen, Rucola und Bratkartoffeln  
\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit frischen Beeren

oder

Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm

CHF 75

## Herbstkarte und Tageshits

### SUPPEN

Wildkraftbrühe Hubertus CHF 14.50

Frische Kürbissuppe mit Riesencrevette CHF 19.50

### VORSPEISEN

Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmen und Speck CHF 22.50

Herbst-Gnocchi-Pfanne mit Pilzen und Gemüse CHF 26.50

### HAUPTGANG

Geschmortes Gamsragout mit Pilzen, parfümierte Birne, karamellierte Maroni und hausgemachten Spätzli CHF 34.50

Hasenrückenfilet mit Preiselbeer-Pilzsauce, parfümierte Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli CHF 39.50

In Scheiben geschnittener Hirschrücken mit Gemüse und Bratkartoffeln mit einer Eierschwämme-Preiselbeersauce CHF 42.00

Gebratene Rehschnitzel mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce CHF 44.50

Gebratenes Rehrückenfilet mit geschmortem Rotkraut, parfümierter Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli dazu eine Eierschwämme-Preiselbeersauce CHF 54.00

Rehrücken reich garniert ab 2 Personen *pro Person* CHF 58.00

### DESSERT

Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm CHF 15.50

**KALTE VORSPEISEN****CHF**

Crevetten Cocktail Calipso mit Ananas und Toast		24.50
Im Engadin geräucherter, garnierter "La Curuna" – Lachs mit Dillsenf und Toast	<i>halbe Portion</i>	26.50
	<i>Portion</i>	45.00
Tatar vom Rind mild oder pikant mit Toast	<i>halbe Portion</i>	26.50
	<i>Portion</i>	45.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Parmesanscheiben	<i>halbe Portion</i>	27.50
	<i>Portion</i>	45.00
Garnierter Fischteller Seemannsart mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Makrele mit Pfeffer, Crevetten Cocktail, Black Tiger Crevette mit Dillsenf und Toast		29.50

**SALATE**

Saison Blattsalat		9.50
Gemischter Salat		13.50
Tomatensalat mit Büffel Mozzarella		17.50
Nüsslisalat mit Speck und Brot Croutons		19.50
Grosser Salatteller mit Ei und Büffel Mozzarella		24.50

**SUPPEN**

Echte schweizerische Flädli-suppe		10.50
Frische Tomatensuppe mit Rahm und Speck verfeinert mit Wodka		13.50
Bündner Gerstensuppe		13.50
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac		22.50
Fischsuppe provenzalische Art mit Knoblauchbrot		27.50

**WARME VORSPEISEN**

Capuns mit Speckwürfel Engadiner Art	<i>halbe Portion</i>	16.00
	<i>Portion</i>	24.50
Mit Kräuterbutter überbackene französische Schnecken		22.50

## UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

**Risotto mit Steinpilzen** CHF 24.50

**Hausgemachte Pizzoccheri Valtellinesi** CHF 24.50

**Gemüseteller mit Bratkartoffeln** CHF 29.50

### **Kalbsnieren nach Art des Chefs**

In Knoblauch marinierte, gebratene Kalbsnierenscheiben an Cognac-, Champignon-, Schinkenrahmsauce mit Grilltomate und Wildreis CHF 39.50

### **Kalbsleber mit Madeirasauce**

Frische geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti CHF 39.50

### **Cordon bleu „Saluver“**

Mit Rohschinken und Brie, Gemüse und Bratkartoffeln CHF 45

### **Entrecôte geschnitten auf Rucola**

Rosa gebratenes Entrecôte geschnitten auf Rucola mit Eierschwämmen und Bratkartoffeln CHF 46

### **Reis "Colonial"**

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Seezungenfilet, Seeteufel und Crevette an Currysauce mit Reis garniert mit frischen Früchten CHF 48.50

### **Mah Meh "Saluver"**

Fruchtig-pikantes indonesisches Nudelgericht mit Kalbfleisch, Rindsfiletstückchen, Seezungenfilet, Seeteufel, Riesencrevetten, Mischgemüse und Shiitake CHF 49.50

<b>AUS FLUSS, SEE UND MEER</b>	<b>CHF</b>
Frische Forelle blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	39.50
Frische Forelle nach Müllerin Art mit Zitronenscheiben, zerlassener Butter und Salzkartoffeln	39.50
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce auf feinen Gemüsestreifen mit Reis	42.00
Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Salzkartoffeln	44.00
Riesencrevetten auf Spaghetti mit Gemüsestreifen und feinen Kräutern	49.50
Gebratene Seezungenfilets mit frischen Eierschwämmen und neuen Kartoffeln	52.00
Frischer gebratener Babysteinbutt mit Salzkartoffeln	54.00
Frische gebratene Seezunge mit Schnittlauchkartoffeln	54.00
Fischteller Matrosen Art (Seezungenfilet, Scampi, Riesencrevette, Seeteufel, Jakobsmuschel, Zander) mit Wildreis	54.00
Gebratene Südafrikanische Scampi 9/12 mit Knoblauch serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Wildreis	62.00

<b>VOM RIND</b>	<b>CHF</b>
Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites	46.00
Pfeffersteak *Christian* Entrecôte an einer feinen Cognac-, Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und gebratene Spätzli	46.50
Filetgoulasch Stroganoff, Rindsfiletstückchen, Champignons, Peperoni, Gurkenstreifen, Paprikarahmsauce mit Cognac mit Grilltomate und Reis	49.50
Filetsteak *Christian* mit Pfeffersauce, Gemüse und Bratkartoffeln	54.00

#### **VOM SCHWEIN**

Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	29.50
--	-------

#### **VOM KALB**

Kalbsbratwurst mit Rösti oder Pommes frites	22.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti	44.50
Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	45.50
Piccata Mailänder Art, Spaghetti mit Tomatensauce	45.50
Reis Casimir mit Shiitake und Gemüse Julienne garniert mit frischen Früchten	45.50
Kalbssteak mit Morchelcognacsauce, gebratene Spätzli und Grilltomate	49.50

#### **AB ZWEI PERSONEN**

Doppeltes Entrecôte vom Grill Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise – oder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites	<i>pro Person</i>	59.50
Fleischfondue * Chinoise * 180 g frisches Kalbs- und Rindfleisch in feinen Scheiben gerollt mit Fleischbrühe dazu nach Ihrer Wahl Pommes frites oder Reis	<i>pro Person</i>	59.50
Chateaubriand Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise - oder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites	<i>pro Person</i>	64.00

#### **KINDERTELLER (für Kinder bis 12 Jahre)**

Gebratene Cipollata mit Pommes frites	11.50
Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce	11.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	21.50

#### **EIER, PASTA & RÖSTI**

Omelette mit Schinken	17.50
Spaghetti mit Tomatensauce oder all'arrabiata	17.50
Spaghetti mit Safranmorchelsauce und Gemüsestreifen	28.50
Spiegeleier Äpler Art mit Schinken und Speck auf Käserösti	21.50