

Unser Gildemenu im Herbst

FrISChe 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 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
FrISChe Eierschwämme mit Rahmsauce und feinen Nudeln	Fr. 26.50

HAUPTGANG

Geschmortes Gamsragout 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
-------------------------------------	-----------