

Desserts

Vermicelles mit Meringues & Rahm	
Kleine Portion	7.50
Grosse Portion	9.50
Coupe Nesselrode mit Glace, Meringues & Rahm	
Kleine Portion	8.50
Grosse Portion	10.50
1 Kugel Zimtglace	3.50
1 Kugel Zwetschensorbet	3.50
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	11.00
1 Kugel Waldbeersorbet	3.50
Coupe «Herbstzeitlosen»	
Zimtglace, Rotwein-Zwetschgen & Rahm	
Kleine Portion	9.50
Grosse Portion	12.50

Weinempfehlung

Weisswein	10 cl	7.00
Gewürztraminer AOC Tartagnin Waadt	75 cl	49.00
Die Geschmacksrichtung ist sehr fruchtig, sehr aromatisch und leicht süss.		
Sauser	10 cl	2.30
.....	50 cl	11.00
Bündner Jagdwein	10 cl	5.50
.....	50 cl	24.00
«12 Uvas» de la suerte, Spanien	75 cl	46.00
Cuvée Tempranillo, Garnacha, Syrah & Cabernet Sauvignon Fruchtige Note, nach dunklen Beeren & Schokolade		
In Exelsis Chablais AOC Waadt	10 cl	7.00
Typ Ripasso Cabernets & andere Traubensorten, 12 Monate Barrigue	75 cl	49.00
Geschmack warmer, süsser Gewürze, rauchige und mineralische Noten unterstützt mit einer leichten Röstnote. Gleichzeitig kraftvoll und süss mit feinen Tanninen. Sehr langes Finale.		
Dark Knight, Toscana IGT – Wein 2018		
Castello di Gabbiano	75 cl	62.00
Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese Noten von Kaffee, Schokolade & Gewürzen		
Pôpa tinto DOC Douro, Portugal	75 cl	65.00
Tinta Roriz, Tourigo Franca, Tourigo Nacional, Tinta Barroca Volle Fruchtaromen – Beeren, Pflaumen, Kirschen & Gewürze Ein eleganter Wein aus dem Douro Tal.		
Barbera-Magliocco AOC, St-Pierre-de-Clages, Wallis	10 cl	10.50
50% Barbera & 50% Magliocco Canino	75 cl	79.00
Tiefrote intensive Farbe mit violetten Reflexen Die Nase ist sehr intensiv von schwarzen Früchten, vor allem Kirsche und Brombeere. Im Mund unterstützt durch Tannine und schwarze Fruchtaromen und braunem Nougat, sehr fleischig mit einem würzigen Abgang. 14% Volumen.		

Wildchartä



ab 14. September 2020

Vorspeisen

Reh-Tatar serviert mit Toast & Butter	
Kleine Portion	19.50
Grosse Portion	30.50

Hirsch-Carpaccio mit Balsamico, Olivenöl, Sprinz, Rucola & Feigensenf	
Kleine Portion	20.50
Grosse Portion	31.50

Vegi-Herbst-Tatar mit Pilzen & Gemüse serviert mit Toast & Butter	
Kleine Portion	13.50
Grosse Portion	21.50

Vorspeise Variation	
Herbstsalat mit gelben Randen & Kürbis an Baumnuessedressing mit gerösteten Baumnüssen, Vegi-Tatar & Marroni-Currysuppe	16.50

Suppen

Kürbis-Crèmesuppe mit Rahmrosette	
Kleine Portion	6.50
Grosse Portion	9.50

Marroni-Currysuppe mit Rahm	
Kleine Portion	6.50
Grosse Portion	9.50

Wild-Crèmesuppe	
serviert mit Malaga, Wild-Rohschinken-Chips, Sesamblättereig	10.50

Salate

Grüner Blattsalat mit gebratenen Kernser Edelpilzen	10.50
---	-------

Nüsslisalat mit Pilzen, Croutons & Ei	12.50
---	-------

Nüsslisalat mit caramelisiertem Speck	13.00
---	-------

Herbstsalat	
mit gelben Randen & Kürbis an Baumnuessedressing mit gerösteten Baumnüssen	9.50

Hauptgang

Hirschentrecote an einer Wild-Rahmsauce	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	30.50
Grosse Portion	41.00

Wild-Pfeffer	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Fragen Sie das Personal, was der Jäger geschossen hat.	
Kleine Portion	24.00
Grosse Portion	32.00

Hirschschnitzel an einer Schokoladen-Weinbrandsauce	
serviert mit Kernser Nudeln & Hakaido Kürbis	
Kleine Portion	31.00
Grosse Portion	41.00

Rehschnitzel «Mirza» an einer Wild-Rahmsauce	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	30.00
Grosse Portion	40.00

Wild-Geschnetzelt «Hubertus» (Reh & Hirsch)	
serviert an einer Pilzrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	28.00
Grosse Portion	36.00

«Suirä» Mockä vom Hirsch	
serviert mit Kürbis-Risotto & Rotkraut	
Kleine Portion	22.50
Grosse Portion	29.00

Fleischherkunft: Schweiz & Europa

Wir verwenden hauptsächlich einheimisches Wild, jeweils das, was der Jäger geschossen hat.

Bei grosser Nachfrage werden wir vereinzelt Wild aus Österreich verwenden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,

informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Wild-Filet (Reh oder Hirsch)	
serviert auf frischen Kernser Edelpilzen mit Malagasauce, mit Hakaido Kürbis & Maisnocken	
Kleine Portion	36.50
Grosse Portion	49.00

Rehrücken «klassisch» (auf Vorbestellung, ab 2 Personen)	
an einer Pilzrahmsauce, einem Rotweinjus & einer Wildrahmsauce	
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Pro Person	64.00

Vegi

Vegi-Ravioli an einer Wild-Rahmsauce	
gefüllt mit Kernser Edelpilzen & Mascarpone	19.50

Wild-Beilagenteller	
serviert mit Spätzli, Kernser Edelpilzen, Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion	17.50
Grosse Portion	24.50

Vegetarische Nudelpfanne	
serviert mit Kernser Nudeln, Kernser Kräuter-Seitlingen, mit Rosenkohlblättern, Moosbeeren, frischen Kräutern & Haselnussöl	22.50

Kürbis-Risotto	
serviert mit Rosenkohl & glacierten Marroni	
Kleine Portion	17.00
Grosse Portion	23.00