

# HERBST KARTE

## **randen carpaccio & ziegenkäse**

CHF 15 | gross 23

Käse mit Honig überbacken, Baumnüsse, Orangenfilet, Nussöl

## **beefsteak tatar** 110 gr | 180 gr

CHF 18 | gross 28

rassig marinierts CH-Rindsfilet auf Blattsalat mit Kapern, Zwiebeln  
Toast und Butter

## **salata dalla casa**

CHF 13 | gross 18

Blattsalate mit gebratenem Speck, Croûtons und Parmesan  
Haus-Dressing: Balsamico oder French

## **nüsslisalat mimosa**

CHF 11 | gross 18

mit Bio Eiern, Kernen, Kürbisjulienne und Kürbiskernöl  
Haus-Dressing: Balsamico oder French

---

## **kürbissuppe**

CHF 11

mit Kokosnusschaum und frittierten Süsskartoffeln

CHF 14 | gross

---

### **Herkunft**

Rind/Schwein/Poulet: SCHWEIZ

Wildragout (Pfeffer): SURSELVA, Wild Edelstücke Österreich/Europa

### **Allergene**

Über Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse, die Allergien oder andere  
Unerwünschte Reaktionen auslösen, informieren wir Sie gerne

## **bündner tagliolini**

Hausgemachte Safrannüdeli, Rohschinken, Rahm,  
Eigelb, Alpkäse, Rucola und Nussöl

CHF 24  
CHF 22 | Vegi  
CHF 14 | Kind

## **capuns fatta leni**

Mangoldwickel nach Originalrezept in Milchsauce gekocht  
und mit Bergkäse, Speck und Röstzwiebeln überschäumt

CHF 27

## **maluns**

Knuspriges Kartoffel-Mehlgericht in Butter gebraten  
Dazu: Apfelmus und rezenter Alpkäse aus der Surselva

CHF 23  
CHF 13 | Kind

---

## **rahmschnitzel**

Dünne Schnitzel vom Schweinsrücken an Rahmsauce  
Safrannüdeli oder Pommes frites, geschmorte Tomaten

CHF 28  
CHF 18 | Kind

## **cordon bleu rolle «rätia»**

vom Schweinsrücken mit Vacherinkäse und Rohschinken  
gefüllt - Pommes frites, gebratenem Gemüse und Cocktailsauce

CHF 36 | 320 gr  
CHF 28 | 160gr

## **rindsfilet mit trüffelbutter**

medium gebratene Medaillons mit Speck auf Butterbohnen  
Safrannüdeli oder Pommes frites und geschmorten Tomaten

CHF 38 | 150 gr  
CHF 44 | 220 gr

---

## **rehpfeffer**

CHF 37

aus heimischer Jagd – traditionell zubereitet mit Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien, Apfel, Zwetschgen, Feigen und Spätzli

## **hirschfilet**

CHF 41

medium gebraten auf Steinpilz-Wildrahmsauce, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien, Apfel, Zwetschgen, Feigen und Spätzli

## **rehgeschnetzeltes**

CHF 41

Butter zart! an Pfifferling-Wildrahmsauce, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien, Apfel, Zwetschgen, Feigen und Spätzli

## **wildschweinfilet**

CHF 35

auf Wildjus mit rotem Pfeffer, Speck,  
Rosenkohl, Kastanien, Apfel, Zwetschgen, Feigen und Spätzli

## **wildbeilagen teller**

CHF 26

Rosenkohl, Kastanien, Apfel, Zwetschgen, Feigen, Rotkraut  
Rotweibirne und Spätzli mit Käse und Röstzwiebeln

---

## **rotes thaicurry**

CHF 31 | Poulet

Schweizer Pouletbrust oder Tofu mit Kürbisen  
Cashew Nüssen, Pak Choi und Jasminreis

CHF 27 | Tofu

## **vegane frühlingsrollen**

CHF 24

hausgemacht dazu Sweet Chili-Dip, Sojasauce, Jasminreis  
Blattsalate, Kürbistreifen, Radieschen und Sesam-Dressing