

Herbst Gerichte

die Gerichte mit * gibt's durchgehend 11:30 – 21:30 Uhr

Nüsslisalat mit Weichkäse 12 | gross 19
Gebratener Tomme Vaudoise mit Kräutern in Panade
Salatbouquet, Baumnussdressing und Kürbisjulienne

Saison Blattsalat * 9 | gross 16
Blattsalate, Gemüsestreifen, gebratene Kerne, Sprossen
Kürbiskernöl, Haus-Dressing: Italienisch oder French

Herbstlicher Fitnessteller * 22 | Poulet
mit Pouletbrust (CH) oder Rindsrückensteak (CH) 29 | Rind
Kräuterbutter, Haus-Dressing: Italienisch oder French

.....
Kürbissuppe mit Kokosschaum * 10 | gross 15
und frittierten Süsskartoffeln mit Sauerrahm

.....
Bündner Flammkuchen * 12
Sauerrahm, Zwiebeln, Bündner-Rohschinken, rezenter Käse

Herbst Flammkuchen vegi * 11
Sauerrahm, Zwiebeln, Nuss-Pesto, Zucchini, rezenter Käse

Rösti d'alp *	25
mit geschmolzenem Bergkäse, Freilandei und Tomate	
Capuns Sursilvans *	26
in Milchsauce mit Speck und Röstzwiebeln überschäumt	
Dörrbirnen Ravioli	24
Trinser Spezialität mit rezentem Käse und Salbeibutter	
Bizochels mit Birnen *	22
Rezept meiner Urgrossmutter: Teiggericht mit Kräutern, Kartoffeln, frische Birnen und mit Käse überbacken	

Rindsfilet Stroganow	36 170 gr
Zarte Medaillons vom Schweizer Rind (medium) an rassiger Stroganow Sauce und knuspriger Rösti	
Cordon bleu rolle «Rätia»	32 280gr
vom Schwein mit Vacherinkäse und Rohschinken, Pommes, gebratenem Gemüse, Cocktailsauce	
Paniertes Schnitzel *	22 160 gr
vom Schweinsrücken mit Pommes frites, Cocktailsauce und Kabis-Rüeblisalat mit Mayo	

Allergene

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

Pfeffer aus heimischer Jagd 31 | Hirsch

Traditionell zubereitet mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien 33 | Reh
Apfel mit Zwetschgen Chutney und hausgemachten Kürbisspätzle

Hirschrücken medaillons 36 | 160 gr

Medium gebraten an Steinpilz-Wildrahmsauce, Rotkraut, Kastanien
Apfel mit Zwetschgen Chutney und hausgemachten Kürbisspätzle

Hirschspießli mit Kräuterbutter * 29 | 160 gr

medium gebraten vom Hirschstotzen mit Speck und Zwiebeln
Steak House Fries, Sauerrahm und Kabis-Rüebli Salat mit Mayo

Rehgeschnetzertes mit Rösti 33 | 120 gr

an Pifferling-Wildrahmsauce mit Gin, Rotweinbirne
mit Preiselbeeren und frischen Feigen

.....
Frühlingsrollen * 19 | Hauptgang

Hausgemachte vegane Rollen mit Gemüse und Sojasauce 11 | Vorspeise
Salatbouquet mit Sesam Dressing und Koriander

Panang THAI Curry 31 | Rind

mit Kürbiswürfeln, Pak Choi, Peperoni, Cashew Nüssen 27 | Poulet
Frühlingszwiebeln, Koriander und Jasminreis 24 | Tofu

.....

Herkunft

Rind/Schwein/Poulet: **SCHWEIZ**, Wildpfeffer: **SURSELVA**, Wildedelstücke: **EUROPA**

Kids *

Penne mit Käse und Tomatensauce	10
Chicken Nuggets (5) Naturform, Pommes, Sauce rot-weiss	12

Desserts *

Portion Vermicelle kombiniert mit Zutaten aus der Gelateria	4.50
Cheesecake gebacken, Fruchtsauce und Himbeeren	8
Kaiserschmarrn mit Aprikosen und Vanilleglacé	11
Schoggikuchen mit flüssigem Herz , Vanilleglacé und Rahm	11
