

Vorspeisen

Hirschrohschinken **CHF 18.50**
auf Baby-Lattich mit Dörrbirne und
Rotwein-Balsamico
*Venison prosciutto on baby lettuce
with dried pear and red wine balsamic reduction*

Waldpilzcremesuppe **CHF 10.50**
mit knusprigen Alpkäse-Croûtons
*Cream of forest mushrooms
with crispy alpine cheese croutons*

Hauptspeisen

Kürbisrisotto **CHF 21.50**
mit Randenchips
Pumpkin risotto with beetroot chips

Pizza Cervo **CHF 26.-**
belegt mit Prosciutto di Cervo,
Fichi al Timo, Rucola, Parmesanflocken,
Pinienkernen, Thymian und Balsamico
*Venison pizza topped with venison prosciutto,
thyme-infused figs, rocket, parmesan shavings,
pine nuts, thyme and balsamic*

Hirschpfeffer **CHF 37.-**
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut
*Venison pepper stew with homemade spätzle
and red cabbage*

Hirschfilet-Steak **CHF 41.-**
mit Morchelrahmsauce,
dazu cremige Bramata und Speck-Prinzessbohnen
*Venison fillet steak with morel cream sauce,
served with creamy bramata polenta and bacon-
wrapped green beans*

Dessert

Kastanien-Glace **CHF 8.50**
mit Bündner Nusstorte-Crumble
Chestnut ice cream with Bündner nut cake crumble

Herkunftsdeklaration Fleisch: EU
*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren
Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.
*Meat origin declaration: EU
For information about ingredients, allergens and
intolerances in our dishes, please ask our staff.*

WILDSAISON

