



Die Jagdsaison ist eröffnet

Edle Teile vom Reh, Hirsch und Gams kommen mit unseren Rezeptur - saftig - und manchmal auch überraschend zubereitet auf den Teller.

Erleben Sie den raffinierten Geschmack von Ursprung und Tradition.

Wir wünschen Ihnen

eine genussreiche Mahlzeit

Bien appetit

Suppen

Kraftbrühe mit Hausgemachte Wildknödel 9.00

Weinschaumsuppe mit Riesling & Sylvaner 12.00

Auf Heu serviert



Wild auf Wild- *darauf legen wir Wert(h)*

Kleine Portion

Hirschpfeffer nach Jäger Art	25.50	28.00
Gefüllter Apfel mit Preiselbeeren		

Gamspfeffer mit Ananas und Kirschen	28.00	31.50
Gefüllter Apfel mit Preiselbeeren		

Wildhackbraten an Waldhonigsauce		28.00
Gemüse und Früchtegarnitur		

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch
Hausgemachte Spätzli, Rotweinsrisotto oder Nudeln



Exklusiv.... und nur im Rhätia!

		Kleine Portion
Rehmedaillon vom Rücken mit Nusskruste auf würziger Wildsauce Gemüse und Früchtegarnitur		42.0
Hirschentrecôte an Holundersauce Rahmwirz und Früchtegarnitur	36.00	39.50

Klassisch wie immer

Hirschschnitzel Jäger Art an Wildrahmsauce Gemüse und Früchtegarnitur	28.00	32.50
---	-------	-------

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch
Hausgemachte Spätzli, Rotweinrisotto oder Nudeln



Auf Vorbestellung

ab 2 Personen

Rehrücken Sankt Hubertus
reichlich garniert mit
Gemüse und Früchtegarnitur
sowie hausgemachten Spätzli

pro Person Fr. 56.00



Jäger - Menu

Hubertus Terrine garniert
Preiselbeerschaum und Melonen Chutney

Kraftbrühe mit Capuns

Herbstlicher Blattsalat
mit Nüssen, Trauben und Käse

Hirschentrecôte an Holundersauce
Spätzli an Butter
Gemüse und Früchtegarnitur

Eisbecher Vanille mit Vermicelles
Kleingebäck

Menu complet	Fr. 73.00
Hauptgang mit Salat	Fr. 38.50
Hauptgang mit Suppe	Fr. 35.00



Kalte Vorspeisen

Salatbouquet umlegt mit sautierten Wildentenstreifen Begleitet von einer Orangen Himbeervinaigrette		24.50
Hubertus Terrine garniert Preiselbeerschaum und Melonen Chutney	16.50	22.50
Herbstlicher Salat mit Nüssen, Trauben und Käse Dressing nach Wunsch	9.50	11.50

Warme Vorspeisen

Überbackener Geisskäse mit Berghonig Salat Chiffonade und marinierte Eierschwämmli	13.00	19.00
Wildknödel auf Steinpilzragout	1 Stück	13.00