



# **Januarloch?**

**Nicht mit uns!**

**Im Januar servieren  
wir Ihnen feinstes vom Hirsch.**

**Ausserdem zaubert Küchenchef Simon  
ab 14. Januar wieder  
jeden Sonntagmittag unser beliebtes  
Siedfleisch aus Grossmutter's Suppentopf.**



**Hirsch-Leberli**  
auf grünem Blattsalat  
oder auf Grilltoast

CHF 16.50

**Hirsch-Carpaccio**  
mit marinierten Pilzen  
und Walnüssen

CHF 19.50

**Hausgebeizter Hirschkpfeffer**  
10 Tage in der Beize eingelegt

CHF 32.50

**Hirsch-Medaillons vom Entrecôte**  
auf Wild-Jus

CHF 39.50

**Für 2 Personen**  
**Hirschfilet (500g) am Stück gebraten**  
auf Wild-Jus

CHF 45.00 pro Person

Zu Hirschkpfeffer, -Entrecôte und Hirschfilet  
sind Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl im Preis  
inbegriffen. Oder fragen Sie nach unserer  
Tagesbeilage...

Deklaration Herkunft:  
Unser Hirschfleisch stammt von zwei Hirschstieren  
welche in der Region Viamala erlegt wurden.



**Jeden Sonntagmittag**

**Siedfleisch aus  
Grossmutter's Suppentopf**

**Am Sonntagmittag zaubert Ihnen Simon  
ein zartes Rinds-Siedfleisch aus dem  
dampfenden Suppentopf**

Dazu servieren wir Ihnen  
verschiedene Saucen  
(Meerrettichschaum, Preiselbeeren,  
Honig-Dijonsensauce und grüne  
Sauce) und in der Bouillon gekochte  
Beilagen.

Preis pro Person  
CHF 29.50

Reservieren Sie jetzt  
Ihren Tisch!  
Tel. 081 650 88 22  
oder per E-Mail  
info@hotelcapetta.ch

**Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch!**