



Januarloch?

Schon vorbei...

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

**Ausserdem zaubert Küchenchef Simon
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!**