



## Wildes Hirsch-Menü

(mit Hirschfleisch aus heimischer Jagd)

### Zur Vorspeise

<b>Herbstlicher Blattsalat</b> mit fein geschnittenem Hirschbraten und Marroni-Stückli an raffinierter Vinaigrette	CHF 15.50
Salat ohne Hirschbraten	CHF 9.50 ✓
Herzhafte <b>Kürbiscrème-Suppe</b> , verfeinert mit Kürbiskernöl	CHF 10.50 ✓
<b>Pilzravioli</b> mit delikatem Hirschragout	CHF 18.50
Vegetarische Variante – <b>Pilzravioli an feiner Rahmsauce</b>	CHF 16.50 ✓

### Zum Hauptgang

<b>Jägerwurst</b> – Hirschwurst mit hausgemachtem Zwetschgensenf, serviert mit Pommes frites und Rotkraut	CHF 16.50
Klassisch – <b>hausgebeizter Hirschkraut</b> mit Spätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni, Rosenkohl mit Brösmeli und Apfel mit hausgemachter Marmelade	CHF 32.50
<b>Hirsch-Geschnetzeltes «Hubertus»</b> mit Pilzen und Trauben an feiner Wildrahmsauce. Dazu servieren wir Spätzli, Rotkraut, karamellierte Marroni, Rosenkohl mit Brösmeli und Apfel mit hausgemachter Marmelade	CHF 29.50
<b>Ganz schön wild ohne Hirsch</b> – Bergkäse-Spätzli, Rotkraut, karamellierte Marroni, Rosenkohl mit Brösmeli und Apfel mit hausgemachter Marmelade	CHF 21.50 ✓
<b>Zarte Hirschnitzel in Kürbiskern-Mandelkruste</b> an feiner Wildsauce. Serviert mit Spätzli, Rotkraut, karamellierte Marroni, Rosenkohl mit Brösmeli und Apfel mit hausgemachter Marmelade	CHF 36.50

✓ = vegetarisches Gericht

Deklaration Herkunft:

Unser Hirschfleisch stammt von zwei Hirschstieren welche in der ersten Woche der Bündler Hochjagd in der Region Viamala erlegt wurden.

Alle Preise verstehen sich in CHF \ inklusive Service und Mehrwertsteuer