

## WILD-SPEZIALITÄTEN

### VORSPEISEN

<b>Bündner Gerstensuppe</b> <sup>4,7</sup> <i>mit Bündnerfleisch, Rollgerste und Gemüse</i>	9.50
<b>Nüsslisalat «Mimosa»</b> <sup>1,4</sup> <i>mit gebratenen Speckwürfeli, Ei und Croûtons</i>	14.00
<b>Knackiger Herbstsalat mit frischen Eierschwemml</b> <sup>1,4,7,11</sup> <i>mit gerösteten Kernen, Parmesanspähne und frischen Himbeeren</i>	15.50

### HAUPTGERICHTE

<b>Hirschkpfeffer „Val Tuors»</b> <sup>1,4,7,9</sup> <i>mit Champignons, Speck, Apfel, Preiselbeeren, Croûtons, Rotkraut, Rosenkohl Marroni, Frischeierspätzle</i>	32.00
<b>Hirschkpfeffer «Jäger-Art»</b> <sup>1,4,7,9</sup> <i>rassiger Hirschkpfeffer mit Herbstgemüse, Apfel, Preiselbeeren, Croûtons Marroni und Frischeierspätzle</i>	32.50
<b>Rehmedaillons „Wildhüter-Art“</b> <sup>1,4,7,9</sup> <i>zartes Rehmedaillons an sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, Apfel, Rotkraut Rosenkohl, Marroni und Spätzle</i>	46.00
<b>Hirschentrecôte «Romana»</b> <sup>1,4,7,9</sup> <i>grilliertes Entrecôte an Wildrahmsauce, Herbstgemüse, Apfel, Marroni und hausgemachte Butter Spätzle</i>	47.00

### DESSERT

<b>Portion Vermicelles</b> <sup>1</sup> <i>mit Meringues und Schlagrahm</i>	1/2 Portion	8.50
		12.00
<b>Coupe Nesselrode</b> <sup>1,7,9</sup> <i>mit Meringues, Vanille Glacé und Schlagrahm</i>	1/2 Portion	9.50
		12.50