

Unsere Wildspezialitäten

Von 12.00-14.00 Uhr und von 18.15-20.45 Uhr

Im Kanton Graubünden besitzt die freie Bündner Patentjagd eine lange Tradition. In den letzten Jahren wurde die Jagd, vor allem unter Berücksichtigung der ökologischen Zusammenhänge weiterentwickelt. Heute stellt sie eine gelungene Synthese zwischen traditionsreicher Bejagung und neuen wild-biologischen Erkenntnissen dar.

Schöne Traditionen soll man schützen und pflegen! Unsere alljährliche Wildspezialitätenkarte gehört auch dazu. Erleben Sie also die Vielfalt, die Graubünden und das Schweizerhaus zu bieten haben. Probieren Sie Unbekanntes oder geniessen Sie lang Herbeigesehntes!

Waidmanns Heil!

Suppen und Vorspeisen



<i>Wildconsommé</i>	<i>14.50</i>
<i>mit gebeizten Hirschschinkenstreifen und Gemüseperlen</i>	
<i>Rehcarpaccio im Kräutermantel</i>	<i>19.00</i>
<i>mit Preiselbeervinaigrette Rucola und Parmesanspäne</i>	
<i>Steinpilzcrèmesuppe</i>	<i>12.00</i>
<i>mit Maroni</i>	

Hauptspeisen



Bandnudeln „Montanara“	29.50
<i>mit Rehgeschnetzelm, Eierschwämmli, Maroni und Weintrauben</i>	als Vorspeise 19.00
Hirschpfeffer	37.00
<i>Butterspätzli Apfelrotkraut</i>	
Geschmorter Hirschkeulenbraten	38.00
<i>an Preiselbeersauce Serviettenknödel glasierter Rosenkohl</i>	
Gebratene Fasanenbrust	36.00
<i>an Orangen-Pfeffersauce Trüffel-Kartoffelpüree Schwarzwurzeln</i>	
Rehrücken „Terra Grischuna“ (ab 2 Personen)	57.00 p.P.
<i>mit sämiger Wildrahmsauce Schupfnudeln, Spätzli, Maroni, Eierschwämmli, Rotweinbirne</i>	

Desserts

Preiselbeer-Honigparfait	12.50
<i>mit Orangensalat und süsses Pesto</i>	
Zimtmousse	13.50
<i>mit glasierten Birnenschnitzen und Sternanis-Sauce</i>	
Frische Waldbeeren	15.00
<i>mit Vanilleeis und Rahm</i>	