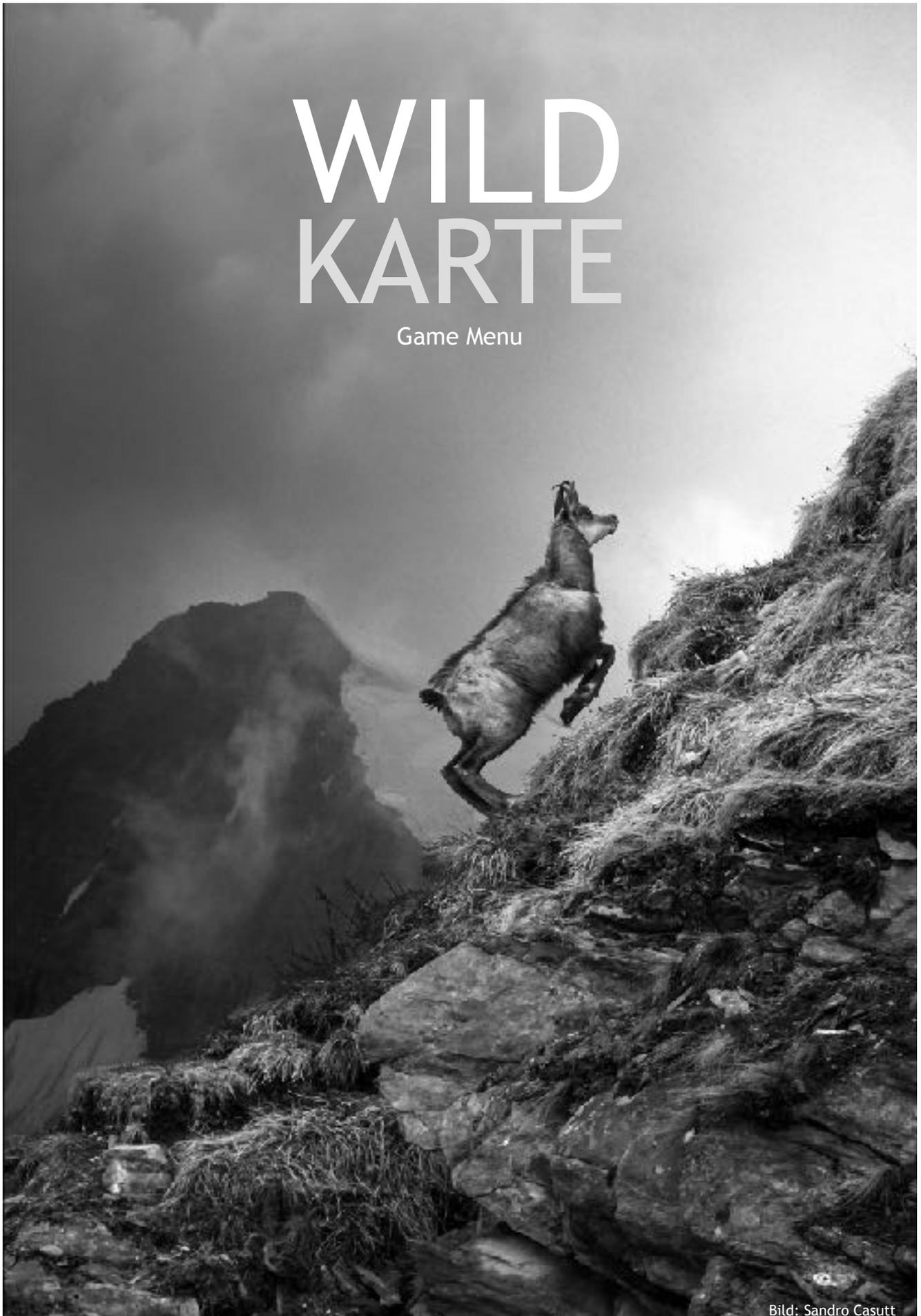


# WILD KARTE

Game Menu





### **QUALITÄT UND RESPEKT DEM TIER GEGENÜBER LIEGT UNS AM HERZEN**

Unsere Wild Gerichte werden nach Möglichkeit mit Wild aus Bündner Jagd zubereitet. Wir sind ein Offiziell Gemeldeter Wild-Verarbeitungsbetrieb der die Tiere hier im Haus verarbeitet. Es werden nur A-Klassifizierte Tiere angenommen. Das bedeutet das Tier wurde vom Jäger mit einem bestmöglichen Top-Schuss respektvoll erlegt. Stets ohne eine Nachsuche.

Das Fleisch kommt aus Europa. Sobald wir aus der Bündner Jagd haben, lassen wir Sie es wissen.

### **QUALITY AND RESPECT TO THE ANIMAL FACES US ON THE HEART**

*Our game dishes are, when ever possible prepared with meat from grison hunting. We are an officially reported game processing company that processes the animals here in the house. Only A-classified animals are accepted. That means the animal was respectfully shoot by the hunter with the best possible top shot. Always without a search after a bad shot.*

*The game variations all come from Europe. We'll let you know as soon as there is local game available.*

## Vorspeisen

*Appetizers*

**Herbstsalat** **17.50**  
mit Trauben und Eierschwämmli an Französischer Salatsauce

*Varied mixed lettuce*

*with grapes and chanterelle mushrooms, French dressing*

**Rotkrautsuppe** **12.00**  
mit Creme fraiche Wolke

*Red cabbage soup*

*with creme fraiche cloud*

**Terrine garniert** **11.00**

*Terrine garnished*

## Hauptspeisen

*Main dishes*

**Herbstgemüseteller** **28.00**  
mit Rotkraut, Herbstgemüse, Marroni zu Eierspätzli,  
dazu Herbstfrucht gefüllt mit Preiselbeeren

*Autumn vegetable dishes*

*with red cabbage, brussels sprouts, chestnuts with egg nuggets,  
Autumn fruit filled with cranberries*

**Engadiner Jägertopf** **33.00**  
Nudeln mit geschnetzeltem Hirschfleisch  
an Wildrahmsauce mit Schinkenstreifen überbacken

*Engadin hunting pot*

*Pasta with sliced deer meat and cream sauce  
with ham strips, gratinated*

**Hirsch Schnitzel** **43.00**  
reich garniert, an Valser Wildrahmsauce  
Beilage nach Wahl

*Deer Schnitzel*

*richly garnished with cream sauce  
Side dish of choice*

**Beilagen:** Spätzli, Nudel, Röstikroketten, Pizzokel, Pommes frites

*Side dishes: Spätzli, noodles, Röstikroketten, Pizzokel, French fries*

**Hirsch Entrecôte** **56.00**  
reich garniert, mit Valser Steinpilzen  
Beilage nach Wahl

*Deer Schnitzel*  
*richly garnished with mushroom cream sauce*  
*Side dish of choice*

**Hirsch Pfeffer Grossmutter Art** **37.50**  
Serviert mit Herbstfrucht und Preiselbeeren  
Beilage nach Wahl

*Deer Pfeffer grandmother taste*  
*Served with autumn fruit and lingonberry*  
*Side dish of choice*

**Wildschwein Pfeffer Grossmutter Art** **35.00**  
Serviert mit Herbstfrucht und Preiselbeeren  
Beilage nach Wahl

*Wild Boar Pfeffer grandmother taste*  
*Served with autumn fruit and lingonberry*  
*Side dish of choice*

**Rehschnitzel** **48.00**  
reich garniert, an Valser Wildrahmsauce  
Beilage nach Wahl

*Roe Deer Schnitzel*  
*richly garnished with cream sauce*  
*Side dish of choice*

**Beilagen: Spätzli, Nudel, Röstikroketten, Pizzokel, Pommes frites**

*Side dishes: Spätzli, noodles, Röstikroketten, Pizzokel, French fries*

**Dessert**  
*Dessert*

**Vermicelles mit Vanille-Eis** **11.00**

*Vermicelles with vanilla ice cream*

**Heisses Schoko-Küchlein garniert** **11.00**

*Hot chocolate cake garnished*

**Warme Zwetschgen zu Zimt Eis** **9.50**

*Warm plums with cinnamon ice cream*