



HERBST

Die Zeit der Ernte – der starken Farben – des goldenen Lichts,
aber auch die Zeit des Vergehens – der schleichenden
Morgennebel – der kürzer werdenden Tage.

Geniessen wir den besonderen Reiz dieser Jahreszeit auch mit seinen
ganz speziellen kulinarischen Köstlichkeiten.

SUPPE

	Klein	Gross
☛ Leichte Kürbis-Aprikosencremesuppe mit hausgemachtem Blätterteigstängeli	9.—	12.—

VORSPEISEN UND SALATE

	Vorspeise	Hauptspeise
☛ Herbstsalat Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, caramelisierten Birnenstückchen, Radieschen und gerösteten Kernen an einem Dressing mit Birnen-Likör Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten garniert	11.50	25.50
Salat «Weidmannsheil» Hauchdünn aufgeschnittes Carpaccio vom Hirsch auf Blattsalat an einer Waldbeer-Vinaigrette Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten garniert	12.50	27.50
Herbstvariation Zartes Rehrückenfilet rosa gebraten an kräftigem Apfelbalsamico-Jus, dazu feinster Risotto mit Steinpilzen Als Hauptspeise garniert mit verschiedenem Saisongemüse	15.50	38.50

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

Herbststeller

Feine Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni,
Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce und Preiselbeer-Pfirsich

26.—

☛ Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

Gerne servieren wir Ihnen fast überall halbe Portionen mit einem Preisnachlass von 20 %. Alle Preise inkl. 8 % MwSt.



HAUPTSPEISEN

Rehpfeffer «Förster Art»

Unser beliebter Pfeffer mit hausgemachten Spätzli,
Apfel-Rotkraut und frischen Preiselbeeren

32.50

Rehrücken Medallions

an lieblicher Armagnac-Rahmsauce mit Trauben und frischen
Feigen, Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni
und einem Apfel gefüllt mit frischen Preiselbeeren

38.50

Hirschfilet „Bündner Art“

an kräftiger Rotweinsauce mit Zizerser Blauburgunder,
Schalotten und Speck. Dazu servieren wir Ihnen köstlichen
Steinpilz-Risotto, Blaukraut, Broccoli und glasierte Maroni

33.50

Wildgeschnetzeltes

Zartes Geschnetzeltes vom Wild, an Cognac-Rahmsauce
mit Pilzen und Trauben, hausgemachten Spätzli
und Pfirsich mit Preiselbeeren

32.50

Wir beziehen das Wildfleisch (Reh und Hirsch) ausschliesslich aus der Region Ostschweiz und Voralberg (A).

Für Information zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal. Alle Preise inkl. 8 % MwSt.



DESSERTS

Tiroler Zwetschgenstrudel

Hausgemachter Strudel mit saftigen Zwetschgen,
Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglace 11.50

Herbstlicher Traubengratin

Schwarze und weisse kernlose Trauben in Cognac mariniert
auf weissem Bisquit, mit Weinbrandschaum gratiniert,
dazu zartschmelzende Walnussglace 11.50

Lauwarmer Streuselkuchen

mit Zwetschgen und Äpfel, dazu eine Kugel
hausgemachte Vanilleglace, garniert mit Schlagrahm 11.50

und natürlich unsere beliebten Vermicelles...

Portion Vermicelles

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm 10.50

Coupe Marrons

Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé und Schlagrahm 10.50

GETRÄNKE

Herbst-Cüpli

Prosecco «il concerto» mit frisch gepresstem Traubensaft 9.—

«Gin Fizz»

Gordon's Gin mit Zitronensaft und Mineralwasser 10.—

Sauser rot «Frisch ab Presse»

Rutishauser Barossa 1dl 3.—

5dl 15.—

Frisch gepresster Rüepli-Apfelsaft

herrlich fruchtig 2 dl 7.50

Rosa de Jamaica

Hausgemachter Hibiskus-Eistee gespritzt mit frischem Orangensaft 3.0 dl 4.80

Erfrischend und gesund ! 5.0 dl 7.50