



---

## HERBST

---

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

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

---

## SUPPE

---

	Klein	Gross
<b>☼ Leichte Kürbiscremesuppe</b>		
Mit Apfel und Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert	9.—	12.—

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>☼ Herbstsalat</b>		
Nüsslisalat mit frischen Kräutern, geröstete Haselnüsse, Rustico-Croûtons sautierten Pilzen und Trauben mit Haselnuss-Vinagrette	12.50	
Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt		25.50
<b>«Weidmannsheil»</b>		
Hirschsalsiz aus der Dorfmetzgerei begleitet von buntem Blattsalat mit Orangen und Feigenschnitzen mit Pommery-Senfdressing	14.50	
Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt		27.50
<b>Herbstvariation</b>		
Zartes Rehrückenfilet rosa gebraten mit kräftigem Apfel-Balsamico-Jus, dazu sämiger Steinpilz-Risotto	18.50	
Als Hauptspeise mit verschiedenem Saisongemüse ergänzt		39.50

---

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIE

---

### Herbststeller

Seit Jahren ein Renner bei uns!

Hausgemachte Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni  
Pfirsich mit Preiselbeeren, dazu Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce

26.—



---

## HAUPTSPEISEN

---

### **Rehpfeffer «Förster Art»**

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

33.50

### **Rehrücken Medallions**

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

39.50

### **Hirschfilet „Bündner Art“**

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

34.50

### **Wildgeschnetzeltes**

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

33.50



---

## DESSERTS

---

### **Tiroler Zwetschgenstrudel**

Hausgemachter Strudel mit saftigen Zwetschgen,  
Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé 12.50

### **Herbstlicher Aprikosen-Knödel**

Begleitet von einer Kugel Mohnglacé und fruchtigem Aprikosenkompott 12.50

### **Holunder Catalana**

Hausgemachte Crema Catalana mit einem Schuss Holunderlikör,  
garniert mit frischen Früchten und 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 rotem Traubensaft 9.—

### **Moscow Mule**

Der Klassiker mit Wodka, Limettensaft und Ginger Ale, garniert mit Gurken 10.—

### **Sauser rot «Frisch ab Presse»**

Rutishauser Barossa 1 dl 3.—

5 dl 15.—

### **Frisch gepresster Rüepli-Apfelsaft**

Herrlich fruchtig! 2 dl 7.50

### **Rosa de Jamaica**

Hausgemachter Hibiskus-Eistee gespritzt mit frischem Orangensaft 3 dl 4.80

Erfrischend und gesund ! 5 dl 7.50