



---

## 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 Vanille, verfeinert mit Kürbiskernöl serviert mit einem hausgemachtem Kürbiskern-Blätterteig Stängeli	9.—	12.—

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>☼ Herbstsalat</b> Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Preiselbeer-Chutney und Kräuter-Croûtons an einem Wacholder-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	25.50
<b>«Weidmannsheil»</b> Trifle vom Hirschtrockenfleisch und Seealpkäse mit Blattsalat und exquisitem Sanddorn-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	14.50	27.50
<b>Herbstvariation</b> Zartes Rehrückenfilet rosa gebraten mit kräftigem Apfel-Balsamico-Jus, dazu sämiger Steinpilz-Risotto Als Hauptspeise mit verschiedenem Saisongemüse ergänzt	18.50	39.50

---

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIE

---

### Herbstteller

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

34.50

### **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

35.50

### **Wildgeschnetzeltes**

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

34.50



---

## DESSERTS

---

### **Tiroler Zwetschgenstrudel**

Hausgemachter Strudel mit saftigen Zwetschgen,  
Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé 12.50

### **Lauwarmer Maroni-Kuchen**

Mit hausgemachtem Traubensorbet, Schokoladen-Ingwersauce  
und in Grappa marinierten, kernlosen Trauben 12.50

### **Herbstlicher Aprikosen Gratin**

Aprikosen in Cognac mariniert, auf weissem Bisquit  
mit Weinbrandschaum gratiniert, dazu feinste Haselnussglace 12.50

### **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.—

### **Gin Bramble**

Unser Herbst Gin Cocktail aus Brombeeren, Gin und Zitrone 10.50

### **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