



---

## 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 Kürbiscrèmesuppe</b> mit Apfel und Ingwer, verfeinert mit Kürbiskernöl serviert mit einem hausgemachten Kürbiskern-Blätterteigstängeli	9.—	12.—

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>☼ Herbst-Salat</b> Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Quitten-Chutney und knusprigen Croûtons, an feiner Kräuter-Nuss-Vinaigrette Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	26.—
<b>«Weidmannsheil»</b> rosa gebratener Wildschweinerücken kalt aufgeschnitten mit Steinpilz-Mayonnaise, Blattsalat und exquisitem Portweindressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	15.50	29.—
<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.—

---

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

---

<b>Herbst-Teller</b> - Seit Jahren ein Renner bei uns! hausgemachte Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Pflirsich mit Preiselbeeren dazu Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce	27.—
--	------



---

## HAUPTSPEISEN

---

### **Rehpfeffer «Förster Art»**

unser beliebter Pfeffer mit hausgemachten Spätzli,  
Apfelrotkraut und frischen Preiselbeeren

35.—

### **Rehrücken Medaillons**

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

39.—

### **Hirschfilet „Bündner Art“**

mit kräftiger Rotweinsauce aus Zizerser Blauburgunder, Schalotten und Speck  
dazu ein köstlicher Steinpilz-Risotto, Blaukraut, Broccoli und glasierte Maroni

36.—

### **Wildgeschnetztes**

zartes Geschnetztes vom Hirsch und Reh mit Cognac-Rahmsauce  
Pilzen und Trauben, dazu hausgemachte Spätzli  
und ein Pfirsich mit Preiselbeeren

35.—



---

## DESSERTS

---

### **Tiroler Zwetschgenstrudel**

hausgemachter Strudel mit saftigen Zwetschgen,  
Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé

12.50

### **Hausgemachte Ingwer-Joghurt-Glacé**

mit lauwarmem Kürbiskompott,  
garniert mit Kürbiskern-Haselnuss-Krokant

10.50

### **Herbstlicher Aprikosengratin**

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

12.50

### **Und natürlich nicht zu vergessen - unsere beliebten Vermicelles...**

#### **Portion Vermicelles**

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

10.50

#### **Coupe Marrons**

Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé und Schlagrahm

10.50

---

## GETRÄNKE

---

### **«Bitter-Süss»** - eine Geschmacksexplosion (alkoholfrei)

leichter Bitter aus Zichorienwurzel  
mit einem Hauch von Ingwer, gespritzt mit Mineralwasser

7.50

### **Herbst-Cüpli**

Prosecco «il concerto» mit rotem Traubensaft

9.—

**Roter Sauser** - frisch ab Presse  
der Herbstklassiker

1 dl 3.—  
5 dl 15.—

### **«Sex on the Beach»** - herrlich erfrischend

mit frisch gepresstem Orangen- und Zitronensaft, Cranberrysaft,  
Vodka, Pfirsichlikör und Crushed-Ice

10.50

### **«Root-Beer»** - überirdisch gut (2.4 Vol.%)

Bier mit diversen Wurzelessenzen und Bitterorange fermentiert

3.3 dl 6.—

### **«Ginger-Beer»** – angenehm scharf (2.4 Vol.%)

mit seinem unverwechselbar frischen Geschmack

3.3 dl 6.—