

## Vorspeisen

### **Bärensalat**

Bunter knackiger Blattsalat garniert mit saisonalen Nüssen, Früchten Beeren und Gemüse an unserem Hausdressing  
Lassen Sie sich überraschen

Fr. 16.00

### **Bunter Kürbissalat mit gezupftem Ziegenfrischkäse**

serviert mit Trauben, gepökeltem Gemüse und eingelegten Steinpilzen an würziger Kräutervinaigrette mit Meerrettich

Fr. 18.00

### **Herbstliches grobgeschnittenes Tartar von der Felche**

serviert mit buntem Gemüse, Früchten und Kräutern

Fr. 21.00

### **Gebeizten Hirschrücken dünn aufgeschnitten**

serviert mit eingelegten Steinpilzen, Parmesanhobel, Oberländer Rapsöl und Zitronen

Fr. 24.00

## Suppe

### **Marroni-Steinpilzcrèmesuppe**

mit karamelisierten Mandeln

Fr. 14.00

*alle Preise inklusive MwSt.*

# Wildgerichte

- Rehpfeffer** „Zürich und Aargau“ Fr. 39.00  
serviert mit bunten Randenspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni,  
Safranbirnen und kleinem Gemüse....
- Geschmorte Wildschweinhaxe** „Zürich und Aargau“ Fr. 39.00  
serviert mit Bramatahalbmonden an dunklem Jus serviert  
mit Dörrfrüchten und Preiselbeeren
- Wildschweinfilet im Speckmantel** „Aargau und Zürich“ Fr. 49.00  
gespickte mit Zwetschgen serviert mit Engadiner Krautpizokel, Rotkraut,  
glasierten Maroni, Safranbirnen und kleinem Gemüse....
- Schnitzel vom Hirschkalb** „S-Charl-Engadin“ Fr. 46.00  
an Steinpilzrahmsause Engadiner Kräuterpizokel Rotkraut  
und buntem Gemüse
- Rossini vom Hirschrücken** „Graubünden“ Fr. 57.00  
an kräftigem Wildjus serviert mit Entenleber  
kleinen Blütenkarotten und Engadiner Krautpizokel
- Rehrücken Mot dal Gajer** „Zürich und Aargau“ Fr 60.00/Pers.  
Prämiert und getestet vom «Züritip»  
serviert ab zwei Personen in zwei Gängen mit zwei verschiedenen Herbstbeilagen

Ebenfalls servieren wir Ihnen Fisch nach Tagesfang und Fleisch nach Tagesangebot an. Fragen Sie unseren Service nach den Spezialitäten

*alle Preise inklusive MwSt.*

# Süsse Versuchungen

Parfait Grand Marnier Fr. 15.00

Engadiner Arvenholz Crème Catalane Fr. 17.00  
serviert mit Honigrosmarin Glacé

Trio für Geniesser Fr. 18.00  
Toggenburger Schlorzifladen serviert mit Fetter Berta  
und einem kleinen Vielle Prune

Variation von Bären Glacé Fr. 18.00  
Sechs hausgemachte, kleine assortierte Glacékugeln auch für  
zwei Personen zum Degustieren

Hausgemachte Bären Glacé Fr. 6.00  
Vanille-Mascarpone Glacé  
Honig-Rosmarin Glacé  
Steinpilz Glacé  
Zitronen-Thymian Sorbet  
Kürbis-Ingwer Sorbet  
Waldbeersorbet Sorbet