

Vorspeisen

Knusprige Kräuter-Appenzeller Focaccia mit Eierschwämmli	Fr. 15.00
„Bärensalat“ garniert mit saisonalen Beilagen an unserem Hausdressing, lassen Sie sich überraschen	Fr. 15.00
Hausgebeizte Bündner Bachforelle auf knackig-fruchtigem Kürbissalat mit süßem Dillsenfglacé	Fr. 19.00
Tataki-Carpaccio vom Ustemer Rehrücken serviert mit herbstlichem Sprossensalat	Fr. 19.00
Hausgemachte Gnocchi mit Taleggio überbacken serviert Pfannenstiler Burgunder Trüffel	Fr. 24.00

Suppe

Butternuss-Kürbissuppe mit Baumnußcrumble	Fr. 12.00
---	-----------

Vegetarische Gerichte

„Stragolapreti“ hausgemachte Spinat-Safran-Nocken serviert mit Steinpilzen an würziger Safranrahmsauce und Kräutern	Fr. 34.00
--	-----------

alle Preise inklusive MwSt.

Vom Murmeltier

Hausgemachter Murmeltierpfeffer

(Graubünden)

serviert Strangolapreti und Wildbeilagen

Fr. 42.00

Vom Reh

Hausgemachter Rehpfeffer

(Zürich und Aargau)

mit Engadiner Krautpizokel und feinen Weildbeilagen

Fr. 36.00

Zarte Rehschnitzel

(Zürich und Aargau)

an Rotweinschalotten serviert mit Strangolapreti, Steinpilzen und kleinem buntem Gemüse

Fr. 44.00

Vom Wildschwein

Wildschweinkotelette

(Aargau)

an Whiskeyrahmsauce serviert mit Stragolapreti, Rotkraut und Safranbirnen mit geschmolzenem Jersey Blue

Fr. 46.00

Rehrücken „Crasta Mora“

(Zürich und Aargau)

Rehrücken (Ab 2 Personen)

59.00/Person

serviert in zwei Gängen mit kleinen, herbstlichen Köstlichkeiten

Fr.

Warme Gerichte

Bündner Bachforelle gebacken

an Kräuter-Schalottenbutter serviert mit Stragolapreti

Fr. 39.00

Hausgemachte Hacktätschli

serviert an Kräuterjus mit Krautpizokel und herbstlichem Gemüse

Fr. 29.00

Kalbskotelette

an Rotweinschalotten serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Fr. 47.00

alle Preise inklusive MwSt.

Süsse Versuchungen

„Äs Oberländerli“ etwas Kleines für den Gluscht	Fr. 13.00
Whiskey-Schoggimousse mit herbstliche Beeren	Fr. 14.00
Trio für Geniesser Lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
Variation von Bärenglacé sechs verschiedene saisonale Glacesorten „auch mit zwei Löffeln erhältlich“	Fr. 18.00
Hausgemachte Bärenglacé mit Rahm Vanille-Mascarpone, Schokolade-Cranberry, Kaffeekrokant, Kirschensorbet, Steinpilzglacé, Zwetschgensorbet	Fr. 6.00 Fr. 1.00

Liebe Gäste

Unsere Zahlungsmittel belaufen sich ausschliesslich auf Maestro (EC-Direkt), Lunch Check und Barzahlung, bei grösseren Rechnungsbeträgen geben wir Ihnen gerne einen Einzahlungsschein mit. Besten Dank für das Verständnis.

alle Preise inklusive MwSt.