

## 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

### **Carpacchi von der Wildschweinzunge**

serviert mit eingelegten Steinpilzen, Parmesanhobel, Oberländer Rapsöl und Zitronen und Herbstlichem Kürbissalat

Fr. 19.00

## Suppe

### **Marroni-Steinpilzcrèmesuppe**

mit karamelisierten Mandeln

Fr. 14.00

*alle Preise inklusive MwSt.*

# Wildgerichte

**Murmeltierpfeffer** „Graubünden“ Fr. 48.00  
serviert mit Engadiner Kräuterpizokel, Rotkraut, glasierten Maroni,  
Safranbirnen und kleinem Gemüse....

**Rehpfeffer** „Zürich und Aargau“ Fr. 39.00  
serviert mit Safran-Baumnussspätzli, Rotkraut, glasierten Maroni,  
Safranbirnen und kleinem Gemüse....

**Zartes Reh schnitzel Saltimbocca** „Aargau, Zürich“ Fr. 44.00  
serviert Engadiner Kräuterpizokel an würziger Salbeibutter  
und Bergkäse überbacken

**Geschmorte Wildschweinhaxe** „Zürich und Aargau“ Fr. 39.00  
serviert mit Bramatahalbmonden an dunklem Jus serviert  
mit Dörrfrüchten und Preiselbeeren

**Schnitzel vom Hirsch** „S-Charl-Engadin“ Fr. 46.00  
an Steinpilzrahmsauce Engadiner Kräuterpizokel Rotkraut  
und buntem Gemüse

## Auf Vorbestellung

**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

## Süsse Versuchungen

Parfait Grand Marnier Fr. 15.00

Engadiner Arvenholz Crème Catalane Fr. 17.00  
serviert mit Honigrosmarinlacé

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

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

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

*alle Preise inklusive MwSt.*