

WILD- UND WALD SPEZIALITÄTEN



Vorspeise

STEINPILZSUPPE

mit einem Sahnehäubchen

CHF 11,50

Pilzgerichte

BANDNUDELN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

CHF 24,00

HAUSGEMACHTE PIZOKEL

mit Steinpilzen und Preiselbeeren

CHF 26,00

Hauptspeisen

HERBSTPFANNE

Apfelrotkraut, Rosenkohl, Pizokel, Capuns, Rotweinbirne,
Maroni, frische Pfifferlinge

CHF 27,00

WILDRAGOUT nach „Bündner Art“
mit Apfelrotkraut, Spätzle, Maroni, Rotweinbirne

CHF 36,00



VARIATION VOM HIRSCHRÜCKEN, ELCHFILET UND CAPUNS

an Sauerkirschjus, mit Spätzle, Brokkoli, Maronen und
Rotweinbirne

CHF 45,00

REHSCHNITZEL AN PREISELBEEREN UND RAHMSAUCE

mit Rosenkohl, Kürbisnockerl, Maronen und Rotweinbirne

CHF 45,00



Pizzen

PFIFFERLING PIZZA

Crème fraîche, Sauerrahm, Muskat, frische Pfifferlinge,
Gorgonzola und Schnittlauch

CHF 23,50

PIZZA NACH FÖRSTER ART

gebratene Hirschrückenstreifen mit Rucola und
Waldpilzen

CHF 28,00

Spezialität des Hauses

REHRÜCKEN „BADEN BADEN“

(ab 2 Personen)

Gebratener Rehrücken, Rotweinbirne, Speck,
Silberzwiebel, Steinpilze, Brotcroutons,
verschiedene Beilagen und Wildsaucen

p.P. CHF 59,00

Unsere Weinempfehlung

PRIMITIVO FEUDO BANNERA

IGT, Puglia, trocken

1/8 l

CHF 7.20

0.5 l

CHF 25.00

0.75 l

CHF 31.00

MALANSER PINOT NOIR

Weingut Von Salis, Malans, trocken

1/8 l

CHF 8.60

0.5 l

CHF 31.50

0.75 l

CHF 49.50

SAUSER 1,5 VOL. %

Traubensaft im Gärstadium leicht alk. haltig

0,2 l

CHF 4.20

0.5 l

CHF 7.00

1 l

CHF 13.00

Wildlife and forest specialties

Le nostre proposte di selvaggina

Appetizers/ Antipasti

Cream of porcini mushroom soup with a dollop of cream
Zuppa di funghi porcini con un ciuffo di panna

CHF 11,50

Mushroom Courts/ I nostri primi ai funghi

Tagliatelle with fresh chanterelle mushrooms
Tagliatelle ai finferli freschi

CHF 24,00

Homemade Pizokel with porcini mushrooms and cranberries
Pizokel fatti in casa con funghi porcini e mirtilli rossi

CHF 26,00

Main dishes/ I nostri secondi

Autumn Pan: braised red cabbage with apple, Brussels sprouts, Pizokel, Capuns, red wine pear, chestnuts and fresh chanterelle mushrooms
Padellata d'autunno: cavolo rosso stufato alle mele, cavolini di Bruxelles, Pizokel, Capuns, pera al vino rosso, castagne e finferli freschi

CHF 27,00

Game Ragout "Bündner Style"
with apple red cabbage, spaetzle, chestnuts and red wine pear
Ragù di selvaggina "alla grigionese"
con cavolo rosso alle mele, spätzle, castagne e pera al vino rosso

CHF 36,00

Variation of venison loin, elk fillet and Capuns
with sour cherry jus, spaetzle, broccoli, chestnuts and red wine pear
Variazione di sella di cervo, filetto di alce e Capuns
con jus alle amarene, spätzle, broccoli, castagne e pera al vino rosso

CHF 45,00

Venison Escalope with Cranberries and Cream Sauce,
served with Brussels sprouts, pumpkin gnocchi, chestnuts and red wine pear
Scaloppina di capriolo ai mirtilli rossi e salsa alla panna,
con cavolini di Bruxelles, gnocchi di zucca, castagne e pera al vino rosso

CHF 45,00





Pizza

Chanterelle Mushroom Pizza

Crème fraîche, sour cream, nutmeg, fresh chanterelle mushrooms,
Gorgonzola and chives

Pizza ai finferli

Crème fraîche, panna acida, noce moscata, finferli freschi,
Gorgonzola ed erba cipollina

CHF 23,50

Forester's Style Pizza

Sautéed venison loin strips with arugula and wild mushrooms

Pizza alla boscaiola

Striscioline di sella di cervo saltate in padella con rucola e funghi di bosco

CHF 28,00

Specialty of the house / specialità della casa

Venison Saddle "Baden-Baden" (for 2 persons or more)

Roasted venison saddle, red wine pear, bacon, pearl onions, porcini mushrooms, bread
croutons, assorted side dishes and game sauces

Sella di capriolo "Baden-Baden" (a partire da 2 persone)

Sella di capriolo arrosto, pera al vino rosso, pancetta, cipolline, funghi porcini, crostini di
pane, contorni assortiti e salse di selvaggina

p.P. CHF 59,00

Our wine recommendation / I vini in abbinamento da noi consigliati

PRIMITIVO FEUDO BANNERA

IGT, Puglia, dry/secco

1/8 l	CHF 7.20
0.5 l	CHF 25.00
0.75 l	CHF 31.00

MALANSER PINOT NOIR

Weingut Von Salis, Malans, dry/secco

1/8 l	CHF 8.60
0.5 l	CHF 31.50
0.75 l	CHF 49.50

SAUSER 1,5 VOL. %

Fermented grape juice – slightly alcoholic
Succo d'uva in fermentazione
– leggermente alcolico

0,2 l	CHF 4.20
0.5 l	CHF 7.00
1 l	CHF 13.00

