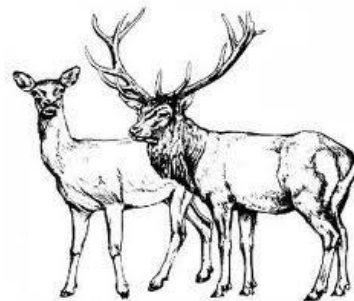


***Wildlife and forest specialties***  
***Le nostre proposte di selvaggina***



***Appetizers/Antipasti***

**Pumpkin cream soup with cranberries and cream** CHF 9,00  
**Zuppa di zucca con mirtilli rossi e ciuffi di panna**

**Wild consommé with ravioli and mushrooms/** CHF 10,00  
**Consommé di selvaggina con ravioli e funghi**

***Mushrooms Courts/I nostri primi ai funghi***

**Ribbon noodles with chanterelles/** CHF 19,00  
**Tagliatelle ai finferli**

**Pizokel with chanterelle and cranberries /** CHF 20,00  
**Pizokel (tipo spätzle) ai finferli e mirtilli rossi**

**Autumn pan: apple red cabbage, brussels sprouts, Pizokeln,** CHF 24,00  
**Capuns, red wine pear, sweet chestnuts, chanterelles/**  
**Padella d`autunno: Mela cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, Pizokeln,**  
**Capuns (spätzle avvolti nella bietola con bresaola), pera al vino rosso, castagne, funghi**

***Main dishes/I nostri secondi***

**Deer ragout** CHF 31,00  
**with apple red cabbage, Spätzle, sweet chestnuts, red wine pear**  
**Spezzatino di cervo alla Grigioni**  
**con mela cavolo rosso, Spätzle, maroni, pera al vino rosso**

**Variation of deer and wild boar** CHF 37,00  
**with brussels sprouts, Spätzle, sweet chestnuts, red wine pear, Stone pine sauce/**  
**Degustazione di cervo e cinghiale**  
**con cavolini di Bruxelles, Spätzle, maroni, pera al vino rosso, salsa al pino cembro**

**Shredded deer with stone mushroom cream sauce** CHF 40,00  
**and apple red cabbage, Spätzle, sweet chestnuts, red wine pear/**  
**Straccetti di cervo in salsa ai funghi porcini**  
**con mela cavolo rosso, Spätzle, maroni, pera al vino rosso**

**Venison schnitzel with red wine sauce** CHF 43,00  
 with brussels sprouts, Pizokeln, sweet chestnuts, red wine pear/  
**Cotoletta di cervo in salsa al vino rosso**  
 con cavolini di Bruxelles, Pizokeln, maroni, pera al vino rosso

## ***Pizza***

**Pizza „ hunters style“** CHF 27,00  
 Fried deer strips, arugula and wild mushrooms  
**Pizza del guardaboschi**  
 Straccetti di sella di cervo fritti con rucola e funghi di bosco

## ***Speciality of the house /specialità della casa***

**Deer fillet** (up 2 pers.) per person CHF 53,00  
 Various of side dishes and differend types of sauces  
**Filletto di cervo in un unico pezzo** (min. 2 pers.) per persona  
 con diversi contorni e diverse salse di selvaggina

## ***Our wine recommendation/ I vini in abbinamento da noi consigliati***

<b>Primitivo Feudo Banneria</b>	1/8 l	CHF 6.00
IGT, Puglia, trocken, secco	0.75 l	CHF 29.00
<b>Malanser Pinot Noir</b>	1/8 l	CHF 7.50
Weingut Von Salis, Malans, trocken, secco	0.75 l	CHF 49.50
<b>Sauser 1,5 Vol. %</b>	0.2 l	CHF 4.20
Traubensaft im Gärstadium leicht alk. haltig	0.5 l	CHF 7.00
	1 l	CHF 13.00