

## Menüvorschläge „während der Herbstzeit...“

**Unsere Wildzeit: 5.9. – 31.10.**

### **Kalte Vorspeisen**

|   |       |
|---|-------|
| Sertiger Jägersalat mit warmen Eierschwämmli, Speck, Zwiebeln und Croûtons                                  | 10.50 |
| Herbstliches Salatbouquet mit Hirschbindenstreifen an Balsamico-Dressing                                    | 11.50 |
| Geräuchertes Hirschcarpaccio begleitet von einem Traubenchutney   | 19.00 |
| Luftgetrocknetes Hirschbindenfleisch, garniert mit einem kleinen Herbst-Salatbouquet                        | 17.00 |
| Sertiger Wild-Plättli<br>(Hirschsalsiz, Hirschbindenfleisch, Wildschwinschinken und etwas Bündner Bergkäse) | 17.50 |

### **Suppen**

|  |       |
|--|-------|
| Wildkraftbrühe mit Gemüseperlen und Rehfleischstreifen | 10.50 |
| Steinpilzcrèmesuppe                                    | 9.50  |
| Kürbiscrèmesuppe mit frischen Pilzen                   | 9.50  |

### **Warme Vorspeisen**

|   |       |
|---|-------|
| Blätterteigpastetli mit frischen Pilzen an einer Rahmsauce  | 14.50 |
| Heidelbeerrisotto mit Davoser Hirschbindenfleisch   | 14.50 |
| Risotto mit frischen Steinpilzen oder Eierschwämmli an weissem Malanser Riesling<br>(je nach dem, was die Natur uns so bietet...) | 15.50 |

## **Hauptgerichte**

|  |       |
|--|-------|
| Rassiger Hirschpfeffer mit frischen Früchten, Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzli   | 26.50 |
| Gemischtes Wildgeschnetzelttes mit feiner Butterrösti oder Spätzli   | 25.50 |
| Zarte Schnitzelchen vom Hirsch<br>an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Früchten und glasierten Kastanien           | 36.50 |
| Medaillons vom Rehbäggli serviert auf Heidelbeerrisotto  | 39.50 |
| Hirschbraten an Wachholderrahmsauce, dazu Spätzli, Rotkraut, Früchte und Kastanien   | 33.50 |
| Trio von Hirsch-, Reh- und Gamsschnitzel an Heidelbeersauce<br>serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, Früchten und Kastanien | 41.50 |
| Hirschentrecôte an Waldpilzrahmsauce begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,<br>Früchtégarnitur und glasierten Kastanien     | 38.50 |

## **Unsere Haus-Spezialität**

### **Im Ofen langsam gebratener Rehrücken mit Waldpilzen**

|   |       |
|---|-------|
| passend dazu unsere Herbstbeilagen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Früchten und Kastanien | 56.00 |
|---|-------|

### **Wildfondue mit Wildfleisch aus der eigenen Jagd**

|   |       |
|---|-------|
| in Gemüesbouillon, dazu hausgemachte Saucen, Chutneys und Beilagen,<br>Pommes Frites und Reis | 54.00 |
|---|-------|

## **Dessert's**

|   |       |
|---|-------|
| Herbstliches Vermicelles mit Rahm                                 | 8.50  |
| Coupe Nesselrode (Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm)  | 9.50  |
| Lauwarme Rotweinzwetschgen mit hausgemachten Zimtparfait          | 10.50 |
| Heidelbeerschale (warme Heidelbeern mit einer Kugel Vanilleglace) | 8.50  |
| Sertiger Heidelbeersturm, die Spezialität des Hauses              | 11.50 |