

## VORSPEISEN & SALATE

Bündner Gerstensuppe mit viel mehr als «nur» Gerste	8.90
Nüsslisalat mit sämigen Frenchdressing, Ei, Speck und Croutons	12.50
Hardere Wildterriner mit Zwetschgen, Kastanienschaum und Selleriesalat mit Apfel	17.00
Entenleberterriner mit Süssweingelee und lauwarmen hausgebackenem Brioche	21.00
Kürbissuppe	11.00

## HAUPTGERICHTE – KLASSIKER UND WILDES

Egliknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	23.50
Rindsfiletwürfel Stroganoff «Maître André Freudiger» in rassistiger Paprika-Sauerrahmsauce mit Peperoni- und Gurkenstreifen und Spätzli	43.50
Saftiges Simmentaler Kalbskotelette - 350g «Maître Jacky Donatz» mit Portweinsauce und Beilage nach Wahl	47.00
Filet vom irischen Black Angus Rind - 180g mit der wunderbaren hausgemachten Café de Paris und Beilage nach Wahl	45.00
Rosa gebratenes Filet von der jungen Wildsau mit Portwein-Holundersauce Bramata-Polenta und Broccoli	34.00
Hirschentrecôte rosa gebraten mit einer Nusskruste und Holunderbeerensauce, Weisser Portweinbirne, Spätzli und Apfel-Rotkraut	39.00
Rehrücken mit Wildrahmsauce und weisser Portweinbirne Wildgarnitur mit Rosenkohl und sautierten Pilzen - <i>ab zwei Personen</i>	52.00



## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

<b>Luzerner Knöpfli</b> mit geriebenem Käse und «Zwiebeleschweizi» dazu warme Birnenschnitzli	21.00
<b>Falks rassiges Bohnen-Linsencurry</b> mit gebratenem Basmatireis gerösteten Cashewnüssen und Brunnenkresse - <i>vegan</i>	22.50

## SÜSSE HIGHLIGHTS IM HERBST

Eispraline gefüllt mit Passionsfrucht	3.50
Unsere Herrenpraline gefüllt mit Remy Martin	2.90
Vermicelles-Meringue Törtchen	7.50
Schokoladenkelch gefüllt mit feinen Cremes und Hardere Kirschen, Butterstreusel	7.90
Zweierlei Schokoladenmousse	13.00
Pintli Käseplättli	15.50

