

UNSERE EMPFEHLUNGEN AUS DER WILDSAISON

„ Ein Jäger, der nicht raucht und trinkt,
liebt und frohe Lieder singt
und niemals spricht ein Wort Latein,
das kann kein echter Jäger sein ! „

Herbstsalat im Parmesankörbli 14.00



Hirsch-Salametti aus dem Bergell, ca.100gr. 9.00



Kastanienrahmsuppe mit Trauben 11.00



Frische Hirschwurst, Bergell mit Rösti 18.00



Pappardelle nach „Försterart“ 26.00
Breite Nudeln mit Wildfleisch-Rahmgeschnetztem
Pfifferlingen und Trauben



Kastaniennudeln „Bregaglia“ 24.00
mit Steinpilze an einer Rahmsauce



Polenta Taragna mit Pfifferlinge 24.00





Gampfeffer „Cima da Flex“ 29.00
Spätzli oder Polenta und Rotkraut



Hirschkraut „Crap da Radons“ 28.00
Spätzle oder Polenta und Rotkraut



Hirschkalbsteak „Solaria“ 45.00
Rosa gebratenes Hirschenentrecôte auf Steinpilzen
Spätzle und Rotkraut, Marroni, Birne



Rehschnitzel „Camon“ 38.00
Zarte Rehschnitzel an Apfelwürfelrahmsauce mit Pfifferlingen
Garniert mit Spätzli oder Risotto, Rotkraut, Marroni, Birne



Rehgeschnetzeltes „Natons“ 34.00
An Wildrahmsauce mit Steinpilzen und Röstli



Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

Rehrücken „ Barschainz“

Reichhaltig garniert mit Gemüse, Früchten und Pilzen,
dazu Wildrahmsauce, Preiselbeeren und Spätzle

54. – per Person

Eine Rarität aus der Bivianer Jagd !!!

(solange Vorrat)

Murmeltier – Pfeffer „ Marmotta“

mit Polenta, Spätzli oder Nudeln und Rotkraut

38.--

