

## UNSERE EMPFEHLUNGEN AUS DER WILDSAISON



Hirschcarpaccio, 26.00  
mit Steinpilzen 70 gr



Herbstsalat im Parmesankörbli, 14.00



Wildschwein-Salametti, ca.100gr, 9.00



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



Kastaniennudeln „Bregaglia“, 24.00  
mit Steinpilze an einer Rahmsauce



Polenta Taragna mit Pfifferlinge, 24.00



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

Hirschwurst mit Rösti, 18.00



Gampfeffer „Cima da Flex“, 32.00  
Spätzli oder Polenta und Rotkraut



Hirschpfeffer „Crap da Radons“, 28.00  
Spätzle oder Polenta und Rotkraut



Hirschraks „Solaria“ 46.00  
Rosa gebratenes Hirschenentrecôte  
Spätzle und Rotkraut, Marroni,  
auf Steinpilzen Birne



Rehschnitzel „Camon“, 39.00  
Zartes Rehschnitzel an Apfelwürfelrahmsauce  
mit Pfifferlingen, Beilagen, Spätzli,  
oder Risotto, Rotkraut, Marroni, Birne



Rehgeschnetztes „Natons“, 34.00  
An Wildrahmsauce mit Steinpilzen und Rösti



**Wild Trio, 41.00**

Hirschmedaillon, Wildschweinhuft  
und Rehschnitzel, vom Grill  
Pfeffersauce, Kräuterbutter  
serviert nach Wunsch,  
mit Grillkartoffeln  
und Tomate, Pommes Frites oder Spätzle



**Auf Vorbestellung ab 2 Personen:**

**Rehrücken „ Barschainz“**

Reichhaltig garniert mit  
Gemüse, Früchten und Pilzen,  
dazu Wildrahmsauce,  
Preiselbeeren und Spätzle  
**58. – per Person**

**Eine Rarität aus der Bivianer Jagd !!!**

(solange Vorrat )

**Murmeltier – Pfeffer „ Marmotta“**

mit Polenta, Spätzli oder Nudeln und Rotkraut

**38.--**