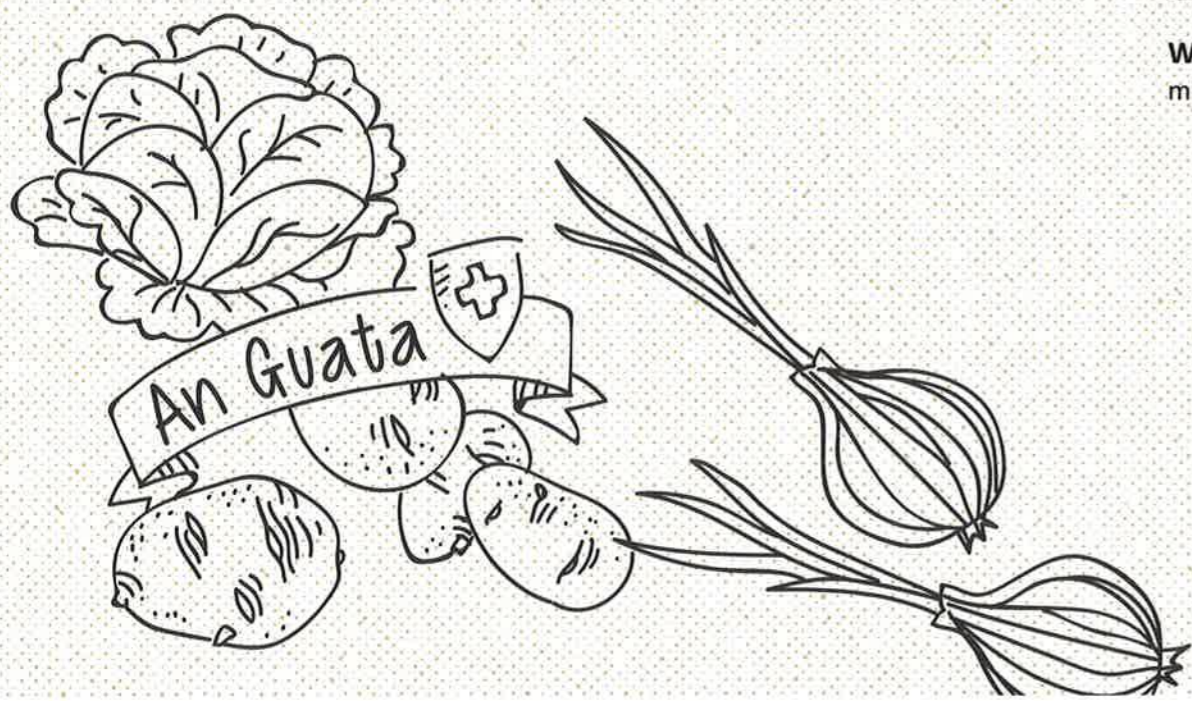


## SUPPEN

<b>Wochensuppe</b>	9.00
<b>Wildbouillon</b> mit Flädli und Capun	11.00

## VORSPEISEN

<b>Grüner Salat</b>	6.50
<b>Gemischter Salat</b> mit Gurken, Tomaten und Radiesli	8.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck und Ei	13.00
<b>Raclette Chässchnitte</b>	13.00
<b>Bruschetta</b> mit Eierschwämmli	14.00

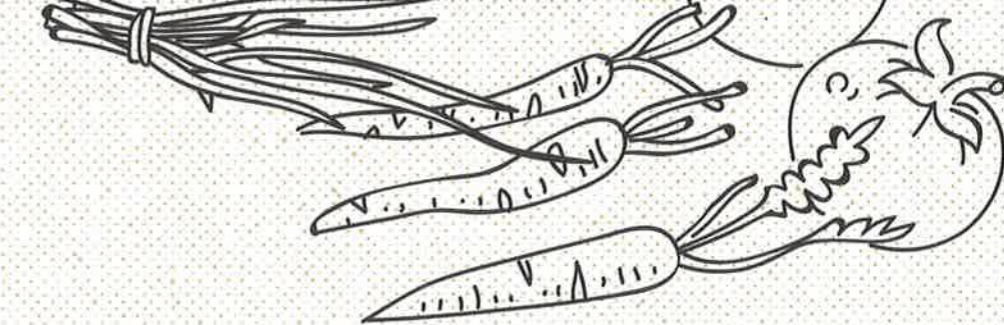


## HAUPTGÄNGE

<b>Fleischchäs aus dem Ofen</b> mit Stocki, Seeli und Tagesgmües	20.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nüdeli, Pilzen und Tagesgmües	24.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> mit Nüdeli und Tagesgmües	36.00
<b>Geschmorte Rindsbäggli</b> mit Stocki und Tagesgmües	32.00
<b>Eglichnusperli</b> mit Sauce Tartare und Salat	31.00
<b>Gebratene Bergforellenfilets</b> mit Nüdeli und Tagesgmües	32.00

## ÄCHTI ENGADINER

<b>Quark Pizokel</b> mit Mangoldstreifen, Speck, Chäs und Röstzwiebeln	22.00
<b>Pizzoccheri</b> mit Wirz, Härdöpfel und Spinat	24.00
<b>Wild Capuns</b> mit Hirschsalsiz, Chäs gratiniert und Rahmsauce	28.00



## WILDZEIT

<b>Patricks Wildhackbraten</b> mit Stocki, Seeli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	26.00
<b>Rehschnitzel an Cognac Rahmsössli</b> mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	39.00
<b>Hirsch Saltimbocca</b> mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	30.00
<b>Rehpfeffer</b> mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	32.00
<b>Zu Wildgerichten servieren wir:</b> Silberzwiebeln, Specklardons, Brotcroûtons, Kräuter und pochierte Birne	

## DESSERTS

<b>Süssmostcrème</b>	7.00
<b>Swiss Kiss</b> Aprikosenpüree, Sauerrahm, Amaretti	7.00
<b>Gebrannte Crème</b>	7.00
<b>Coupe Nesselrode</b>	9.00
<b>Zwetschgen Kompott mit Vanille Glacé</b>	7.00

HEIMATLI

