



SUPPEN

Engadiner Hochzeitssuppe mit Mini Capunsi 12.50

Suppe der Woche 9.50

VORSPEISEN

Kleiner knackiger Kopfsalat 6.50

mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce

Gemischter knackiger Kopfsalat 8.50

mit Radiesli, Gurken und Tomaten

mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce

Nüsslisalat 13.00

mit Speck und Ei

mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce

Hobelkäse-Plättli 80g 24.00

mit Tessiner Feigensenf und schwarzen Nüssen

Hatecke's Hirschsalsiz 90g 17.00

FISCH

Frisch gemachte Egli-Knusperli ca. 150g 33.00

mit Sauce Tartare und Kopfsalat

Forellenfilets Müllerinnen Art ca. 160g 30.00

mit Mandelbutter, Kräuter, Kalbsjus und Bratkartoffeln



HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rindsbäggli ca. 160g 35.00

mit Häröpfel-Püree und Jus

Hausgemachte Engadiner Quark Pizokel 22.50

mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebel

Hörnli mit Gehacktem 19.00

und selbstgemachtem Apfelmus

Kalbsrahmschnitzeli ca. 160g 46.00

dazu Rösti

Veltliner Pizzoccheri 19.50

Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan

Wild Capuns 34.00

in Mangold gewickelter Knöpfleteig mit Speck, Hirschsalsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce

Kalbsbratwurst 220g 22.00

mit Zwiebelsauce und Rösti

WILDZIT

Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce ca. 160g 39.00

mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren

Rehpfeffer 32.00

mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren

Nani's Wildhackbraten ca. 200g 29.00

mit Stocki, Seeli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren

Zu Wildgerichten servieren wir:

Silberzwiebeln, Specklardons, Brotcroutons, Kräuter und pochierte Birne

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST.



DESSERTS

Hausgemachte Desserts

Frisches Caramelköppli mit Rahm 7.00

Gebrannte Crème mit Rahm 6.50

Süssmostcrème 7.00

Coupe Nesselrode 10.00

Gasparini Stängel-Glacés

Die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein kennt man seit Kindesbeinen.

Mango-Passion 2.90

Himbeer 2.90

Latte Macchiato 2.90

Granité

Das Sorbet ähnliche Dessert aus Sizilien (mit Alkohol).

Blue Curaçao mit Tequila 7.00

Birne Minze mit Birnenbrand 7.00

Marito mit Kräuterlikör und etwas Tequila 7.00

US DE CHINDHEIT

Luftige Schaumküsse aus dem Unterland 2.60

Schokodessert aus Waltenschwil AG

ÜSI APEROS

Sausersecco 14.00

Sauser, Prosecco und frische Traube

Zitronen-Yuzu-Apfel Schorle aus Winti 6.90

«Nycha Kombucha» aus Wettingen 6.90

Bio-Limonade aus Bergkräuter, Zitrone, Minze

Spezialitäten aus dem Bierschrank:

Palü Bier aus Pontresina, Amber naturbelassen 32cl 7.90

