

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 | |

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Hauptgängen unser «Tagesgmües».

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 |
| Stracciatella | 2.90 |
| Latte Macchiato | 2.90 |

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: | |
| Calanda Glatzsch gebraut mit Schmelzwasser 40cl | 7.90 |
| Palü Bier aus Pontresina, Amber naturbelassen 32cl | 7.90 |