



SUPPEN

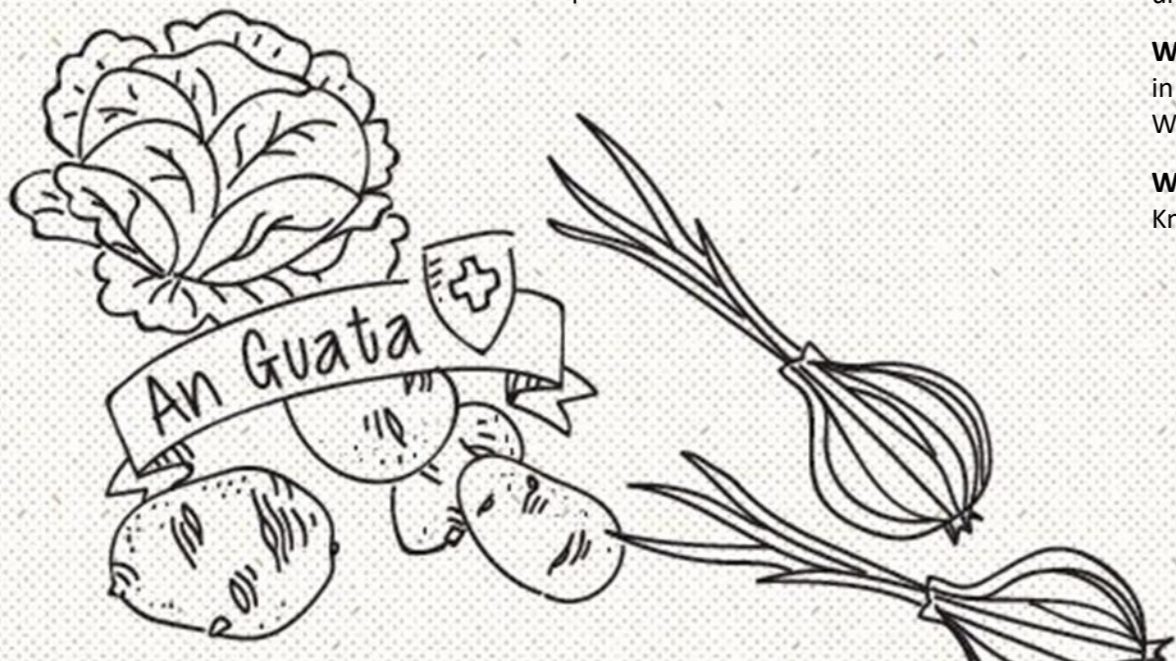
- ⊗ Steinpilzcrèmesuppe 12.00
mit Pastinaken-Chips, Lauch und Rahm
- Suppe der Woche 9.50

VORSPEISEN

- ⊗ Ⓝ Kleiner knackiger Kopfsalat 6.50
- ⊗ Ⓝ Gemischter knackiger Kopfsalat 8.50
mit Radiesli, Gurken und Tomaten
- Nüsslisalat 13.00
mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons
dazu Sauce-Auswahl: französisch, italienisch oder balsamico
- Mariniertes Arven-Mutschli aus Bever 18.00
mit Senfkörner, süss-sauren Zwiebeln und hausgemachtem Fruchtbrot
- Ⓝ Hirschsalsiz von Hatecke 90g 17.00
auf dem Holzbrettli serviert
- ⊗ Ⓝ Gebratene Kalbsmilken 22.00
mit knackigem Kopfsalat, Kräuter, Nektarinen und Feigensenfsauce

FISCH

- Frisch gebackene Egli-Knusperli ca. 150g 33.00
mit Sauce Tartare und Kopfsalat



HAUPTGÄNGE

- ⊗ Ⓝ Geschmorte Rindsbäggli ca. 160g 37.00
mit Kartoffelstampf und Jus, dazu unser Wuchegmües
- ⊗ Ⓝ Kutteln in Tomatensauce 28.00
dazu Polenta Bramata
- Hausgemachte Engadiner Quarkpizokel 22.50
mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebeln
- ⊗ Ⓝ Veltliner Pizzoccheri 19.50
Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan
- ⊗ Ⓝ Glasierte Rüeblli auf Selleriepüree 21.00
mit Pumpernickel-Crumble und Rüebligrünpesto
- Gerne servieren wir Ihnen zu allen Hauptgängen unser «Wuchegmües» 4.50

WILDZIT

- Nani's Wild-Hackbraten ca. 200g 29.00
dazu Kartoffelstampf mit Wildrahm-Seeli und Gmües
- Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli 38.00
dazu Knöpfli, Rotkohl, Preiselbeeren, Birne, Rosenkohl
- Hirschpfeffer 180g 39.00
dazu Knöpfli, Maroni, Rotkohl, Preiselbeeren, Birne
- Wildschweinbraten mit Preiselbeerrahmsauce 39.00
mit Rosenkohlstampf, Maroni, Rotkraut, Preiselbeeren und Birne
- Wild-Capuns 34.00
in Mangold gewickelter Knöpflieteig mit Speck, Wildsalsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce
- Wildbeilagen-Teller 21.00
Knöpfli, Rotkohl, Maroni, Birne, Preiselbeeren, Rosenkohl

DESSERTS

Hausgemachte Desserts

- ⊗ Ⓝ Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 7.00
- Toblerone-Mousse mit Greyerzer Doppelrahm 11.00
- ⊗ Maroni-Schnitte 12.00
- Meringue mit Vermicelles und Rahm 11.00
- ⊗ Zwetschgen-Parfait 11.00
Mit heissen Rotweinzwetschgen und Rahm

US DE CHINDHEIT

Gasparini Stängel-Glacé

die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein

- ⊗ Waldfrucht-Joghurt 2.90
- ⊗ Latte Macchiato 2.90
- ⊗ Vanille-Himbeere 2.90
- ⊗ Ⓝ Mango-Passion 2.90

Dubler Schaumkuss

Schokodessert aus Waltenschwil AG 2.60

ÜSI APEROS

- Quitte Spritz hausgemacht mit Prosecco 14.00
- Samuels Apfel Schorle aus Winti 5.90
- «Nycha Kombucha» Bio-Limonade mit Bergkräutern 6.90
- Urban Lemonade Cocoa Sirsak / Calamansi 6.80

Spezialitäten aus dem Bierschrank

- Palü Bier aus Pontresina, Amber naturbelassen 32cl 7.90
- India Pale Ale von Brausyndikat 32cl 9.00
Single Hop Citra – Hopfensorte aus den USA
- Red Ale von Brausyndikat 32cl 9.00
kräftig malzig, exotisch, charaktervoll

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

HEIMATLI



⊗ Glutenfrei Ⓝ Laktosefrei

