

## SUPPEN

☒ **Randencremesuppe** mit Sauerrahm, Speckwürfel und Haselnüssen 12.00

**Suppe der Woche** 9.50

## VORSPEISEN

☒ ☒ **Kleiner knackiger Kopfsalat** 6.50

☒ ☒ **Gemischter knackiger Kopfsalat** mit Radiesli, Gurken und Tomaten 8.50

☒ **Nüsslisalat** mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons 13.00  
Saucen-Auswahl: französisch, italienisch oder balsamico

☒ ☒ **Marinierter Ziegenkäse** mit Senfkörnern, süss-sauren Randen, Nüsslisalat, Feigensenfsauce und schwarzer Baumnuss 18.00

☒ **Hirschsalsiz von Hatecke 90g** auf dem Holzbrettli serviert 17.00

☒ ☒ **Gebratene Kalbsmilken** mit knackigem Kopfsalat, Kräuter, Zwetschgen und Feigensenfsauce 22.00

**Raclette-Crostini mit Zwiebel-Speck-Konfi,** 9.00  
Silberzwiebeln und Essiggurken auf dem Holzbrettli serviert

## FISCH

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



## HAUPTGÄNGE

☒ ☒ **Geschmorte Rindsbäggli** ca. 160g mit Kartoffelstampf und Jus, dazu unser Wuchegmües 37.00

☒ ☒ **Kutteln in Tomatensauce** dazu Polenta Bramata 28.00

**Hausgemachte Engadiner Quarkpizokel** mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebeln 22.50

**Veltliner Pizzoccheri** Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan 19.50

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Hauptgängen unser «**Wuchegmües**» 4.50

## WILDZIT

**Nani's Wild-Hackbraten** ca. 200g dazu Kartoffelstampf mit Wildrahm-Seeli und Wildbeilagen 29.00

**Rehstroganoff mit Eierschwämmli** dazu hausgemachte Pappardelle und Rosenkohlblätter 38.00

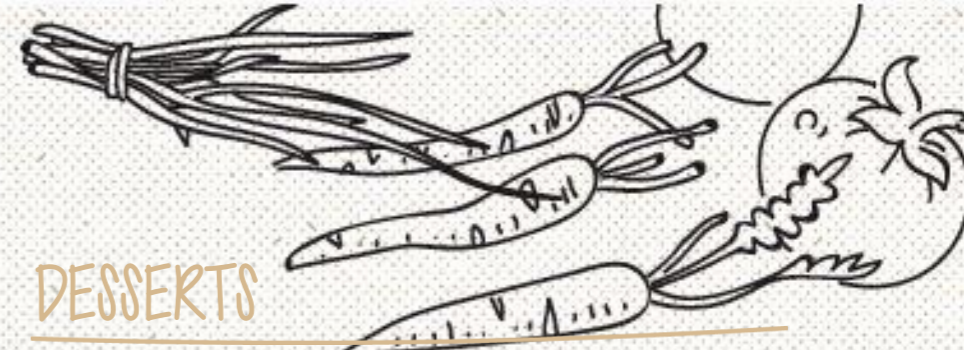
☒ **Hirschpfeffer** 180g mit Wildbeilagen 39.00

**Hirschschnitzel in der Nusspanade** mit Preiselbeerahmsauce, Rosenkohlstampf, Maroni, Rotkraut, Preiselbeeren und Birne 39.00

☒ ☒ **Hirsch-Ossobuco** mit Kartoffel-Kürbispüree, karamellisierten Kürbis, Baumnüsse und Rosenkohlblätter 38.00

**Wild-Capuns** in Mangold gewickelter Knöpfleteig mit Speck, Wildsalsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce 29.00

**Wildbeilagen-Teller** Knöpfli, Rotkohl, Maroni, Birne, Preiselbeeren, Rosenkohl 18.00



## DESSERTS

### Hausgemachte Desserts

☒ ☒ Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 7.00  
☒ ☒ Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm 11.00  
☒ ☒ Maroni-Glace mit Meringue und Vermicelles 12.00  
☒ ☒ Apfeltraum mit Tatsch 9.00  
☒ ☒ Zimt-Parfait mit Rotweinzwetschgen und Rahm 11.00

## US DE CHINDHEIT

### Gasparini Stängel-Glacé

die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein

☒ ☒ Waldfrucht-Joghurt 3.90  
☒ ☒ Banane-Schokolade 3.90  
☒ ☒ Pepita 3.90  
☒ ☒ Stracciatella 3.90

**Original Dubler-Köpfe** aus Waltenschwil 3.00

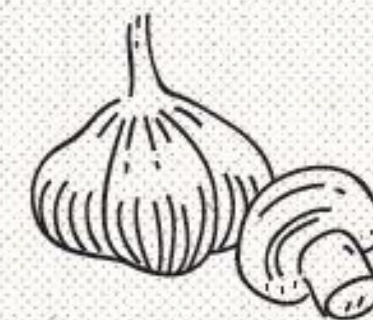
## ÜSI APEROS

**Himbeer-Spritz** erfrischend & sommerlich 14.50  
**Vertschi Hugo** die alkoholfreie Variante 13.50  
**Himbeer-Hagebutte-Schorle** die mal etwas andere 6.90

**Palü Bier** aus Pontresina, Amber naturbelassen 32cl 7.90  
**Bernina Bier** aus Pontresina, naturtrüeb 25cl 6.90  
**Quöllfrisch** das Appenzeller Lager 25cl 4.90

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

# HEIMATLI



☒ Laktosefrei ☒ Glutenfrei

