







# Wildkarte 2024


02. Okt. 2024 – 17. Nov. 2024  
ausschliesslich Wild aus Schweizer Jagd!



## Suppe & Salat

Süpli von dreierlei Kürbis mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und Crème-fraîche	 	13.80
Nüsslisalat mit sautierten Speckstreifen und französischem Dressing	 	16.80
Carpaccio vom Hirschbresaola mit Wildkräutersalat, Nüssen und eingelegten Maroni	 	19.80

## Hauptspeisen

Sautierte Würfel vom Puschlaver Reh an sämiger Wildrahmsauce, serviert mit Butterspätzli, Maroni und Herbstgemüse		48.00
Hausgebeizter Rehpfeffer «Jäger-Art» mit Silberzwiebeln, Champignons und Croutons, serviert mit Butterspätzli, Maroni und Herbstgemüse		43.00
Gnocchi mit Wildschweinbolognese, Parmesan und Rotweinreduktion		32.00
Geschmorter Hirsch-Ossobucco mit Preiselbeeren, Butterspätzli, Maroni und Herbstgemüse		42.00
Frische Hirschleberli «so lange es hat» in Butter gebraten, mit Schalotten, Weinbeeren und einem Hauch Schokolade, serviert mit knuspriger Butterrösti		39.00
Rosa gebratener Rehrücken, <i>(ab 2 Personen, in 2 Gängen am Tisch serviert)</i> dazu Wildrahmsauce, Butterspätzli, Pilze, Maroni und Herbstgemüse	pro Person	68.00

## Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller „Hubertus“ mit Spätzli, Herbstgemüse und Maroni	33.50
---	-------

### Unsere Weinempfehlung

#### Chateau Montlau 2019

*Das Flaggschiff auf Montlau! Typische Bordeaux-Nase, klassisch und elegant, dieser Jahrgang mit grossen 90 Larsson Punkten bewertet, wow!*

Armand Schuster de Ballwil, Bordeaux Supérieur

10cl Fr. 8.80

75cl Fr. 64.00

#### Unser Fleisch stammt aus:

Reh/Hirsch: Bündner Hochwildjagd

Wildschwein: Jura

Lieferant: Metzgerei Zanetti, Puschlav, Graubünden









# Gibier 2024

02. Oct. 2024 – 17. Nov. 2024




## Soupe et entrées

---

- Crème de potiron, avec graines et crème fraîche   13.80
- Salade de mâche, avec lardons sauté avec sauce française   16.80
- Carpaccio de cerf séché avec salade d'herbes sauvages, noix et marrons glacés   19.80

## Plats principaux

---

- Emincé de chevreuil avec une sauce crémeuse au gibier, servi avec spätzlis au beurre, légumes d'automne et marrons glacés 48.00
- Civet de chevreuil forestière, avec oignons argentés, champignons et croûtons spätzlis au beurre, chou rouge et marrons glacés  43.00
- Gnocchi à la bolognaise de sanglier, servi avec parmesan et réduction de vin rouge 32.00
- Ossobucco de cerf braisé aux aïelles, spätzlis au beurre, marrons glacés et légumes d'automne 42.00
- Foies de cerf frais rôtis au beurre, avec échalotes, baies de raisin et un gout de chocolat, servi avec des röstis 39.00
- Selle de chevreuil, *(Servi à table, à partir de 2 personnes)* par personne 68.00  
avec sauce à la crème sauvage, champignons, spätzlis, légumes d'automne et marrons glacés

## Pour les végétariens

---

- Assiette de légumes „Hubertus“ avec spätzlis au beurre, légumes d'automne et marrons glacés 33.50



### Suggestion de vin

Château Montlau 2019  
Armand Schuster de Ballwil, Bordeaux Supérieur  
10cl Fr. 8.80  
75cl Fr. 64.00



Notre viande provient des pays suivants:  
Cerf/chevreuil/sanglier: Suisse  
Fournisseur: Metzgerei Zanetti Grison

Preise in CHF, inkl. MwSt.







Anderungen vorbehalten

# Venison 2024


02nd Oct. 2024 – 17th Nov. 2024



## Soup & Salad

Creamy pumpkin soup with roasted seeds and Crème fraîche	 	13.80
Local lamb's lettuce with sauteed bacon and french dressing	 	16.80
Carpaccio of dried venison with wild herb salad, nuts and glazed chestnuts	 	19.80

## Main dishes

Sliced deer in creamy venison sauce, served with homemade „Spätzle“, seasonal vegetables and glazed chestnuts		48.00
Deer stew “Hunter style”, with silver onions, mushrooms and croutons served with homemade “Spätzle“, seasonal vegetables and glazed chestnuts		43.00
Gnocchi with wild boar bolognese, served with parmesan and red wine reduction		32.00
Braised venison osso bucco with cranberries, homemade „Spätzle“, seasonal vegetables and glazed chestnuts		42.00
Fresh venison liver fried in butter, with shallots, grapes and a hint of chocolate, served with crispy hash browns		39.00
Rosé grilled saddle of deer, <i>(served at your table for 2 people or more)</i> per person with creamy venison sauce, „Spätzle“, seasonal vegetables, mushrooms and glazed chestnuts		68.00

## Vegetarian

Vegetable plate „Hubertus“ with „Spätzle“, seasonal vegetables and glazed chestnuts	33.50
---	-------



## Our wine suggestion

### Château Montlau 2019

*The flagship on Montlau! Typical Bordeaux nose, classic and elegant, this year rated with big 90 Larsson points, wow!*

**Armand Schuster de Ballwil, Bordeaux Supérieur**

10cl Fr. 8.80

75cl Fr. 64.00

### Our meat comes from the following countries:

Deer/venison/boar: Switzerland  
Delieverer: Metzgerei Zanetti Puschlav, Grison

Preise in CHF, inkl. MwSt.

