











## zum Aperitif

<b>Herbst-Plättli</b> <small>(120g)</small> <b>für zwei</b> 1, 8, 9, 10	<b>32</b>
Wild-Trockenfleisch   eingelegte Eierschwämmli   Vanille-Kürbis	
serviert <b>mit 2 Herbstdrinks</b> <small>(Apfel, Zimt, Kardamom und Prosecco – auf Anfrage auch alkoholfrei)</small>	<b>50</b>

## Vorspeisen & Suppen

<b>Kürbis-Tiramisu</b>  1, 3, 7, 12	<b>15</b>
Preiselbeeren   Eierschwämmli	
<b>Saisonaler Blattsalat</b>  1, 7, 9	<b>15</b>
Kräuter-Croutons   geröstete Kerne	
Dressing nach Wahl: Französische Sauce 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11, 12, Balsamico Sauce 1, 5, 8, 9, 10, 12, Kürbiskern-Dressing 7	
<b>Reh-Pâté en Croûte</b> 1, 7, 12	<b>18</b>
Blattsalat   Blaubeer-Chutney	
<b>Tagesvorspeise</b> (  ) bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>16</b>
<b>Kürbiscrèmesuppe mit eingelegtem Kürbis</b>   7, 12	<b>14</b>
<b>Wildconsommé</b> 1, 3, 7, 9, 12	<b>17</b>
Steinpilzravioli   Alpenkräuter	
<b>Tagessuppe</b> (  ) bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>12</b>

# Pasta & Vegetarisch

<b>Hausgemachte Steinpilzravioli</b>  1, 3, 7, 8, 12	<b>30</b>
Rosenkohl   Hobel-Parmesan   Haselnuss-Schaum	
serviert als <b>Vorspeise</b>	<b>18</b>
<b>Weisswein-Risotto mit Alpenkräuter</b>   7, 9, 12	<b>28</b>
Hobel-Parmesan   Cherry Tomaten	
serviert mit <b>frischen Eierschwämmli</b>	<b>32</b>
<b>Vegetarischer Tagesteller</b>  bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>28</b>



## Herbstliches



<b>Hirschpfeffer</b> (160g) 1, 7, 9, 10, 12	<b>39</b>
Butterspätzli   Rotkraut   glasierte Marroni   Apfel	
<b>Rehschnitzel mit Preiselbeersauce</b> (160g) 1, 3, 7, 9, 10, 12	<b>51</b>
Hausgemachte Linguine   Rotkraut   glasierte Marroni   Apfel	

## Traditionelles

<b>Simmentaler Rindsfilet</b> (150g)  7, 9, 12	<b>57</b>
Kartoffelgratin   Rüebli   Sauce Borderlaise	
<b>Wiener Schnitzel</b> 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<b>49</b>
Pommes Frites oder Nusskartoffeln   kleiner Blattsalat   Preiselbeeren	
<b>Kalbs-Cordonbleu mit Aroser-Bergkäse</b> 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10	<b>53</b>
Pommes Frites oder Nusskartoffeln   kleiner Blattsalat	
<b>Schweizer Alpen-Zander</b> (Swifish Zucht, Susten) <b>auf Champagner-Kraut</b> 1, 4, 7, 9, 12	<b>55</b>
Safranreis   Blattspinat	
<b>Tagesteller</b> bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>38</b>

# Dessert

<b>Marroni Variation</b>  1, 3, 7, 8, 12	<b>17</b>
Biskuit   Glace   Parfait   Blaubeere	
<b>Tarte Tatin</b>  1, 3, 7, 8	<b>14</b>
hausgemachte Joghurt Glace	
<b>Pochierte Weisswein-Birne mit Karamell</b>   3, 7, 8, 12	<b>14</b>
<b>Hausgemachte Nusstorte</b>  1, 3, 7, 8, 12	<b>15</b>
Eingelegte Feige   Vanille Glace	
serviert <b>mit einer Probierportion</b> <small>(2cl)</small> <b>Theo's Bündner Röteli - 22%</b>	<b>19</b>
<b>Tagesdessert</b> bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>13</b>
<b>Hausgemachte Glace</b> 3, 7, 8 <b>und Sorbet</b>   <small>(pro Kugel)</small>	<b>6</b>
Unser Patissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	
<b>Käseteller</b>  1 7 8	<b>16</b>
Käse von der Alpsennerei Maran zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtbrot	
serviert <b>mit einer Probierportion</b> <small>(2cl)</small> <b>Andresen White Port 10 Jahre - 20%</b>	<b>21</b>

 = vegetarisch  = glutenfrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

# Deklarationen

Wenn immer möglich und die Qualität es erlaubt, beziehen wir unser Fleisch, Fisch und Gemüse aus der Schweiz.

## **Fleisch:**

Bündner Rohschinken – Schweiz  
Salsiz – Schweiz  
Rindfleisch – Schweiz  
Kalbfleisch – Schweiz  
Schweinefleisch – Schweiz  
Geflügel – Schweiz  
Schnecken – Frankreich

## **Fisch & Meeresfrüchte:**

Zander – Swifish-Zucht Susten, Schweiz  
Crevetten – Atlantik  
Lachs – Lostallo Zucht, Schweiz  
Seeteufel – Ost-Atlantik, Wildfang  
Jakobsmuschel – Ärmelkanal, Frankreich  
Hummer – Atlantik  
Taschenkrebs – Ost-Atlantik, Wildfang

<sup>1</sup> Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>2</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>3</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>4</sup> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>5</sup> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>6</sup> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>7</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

<sup>8</sup> Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>9</sup> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>10</sup> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>11</sup> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

<sup>13</sup> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>14</sup> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse