

## Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	✓ ohne Speck ✗ ohne Croutons	18
Tomatensalat mit Miniburrata, Basilikum und Zwiebeln	✓ ✗	14
Hirschsalsiz mit Nufener-Alpkäse	✗	21
Hirschcarpaccio mit Aprikosenchutney, Baumnüssen und Pilzen	✗	28

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit Yakitorispiess	✗ ✓ ohne Spiess	21
Gazpacho mit Mini- Burrata	✓ ✗	16

## Hauptgänge

Prättigauer Chnödli mit Knöpfli und Gemüse		28
Schweins-Cordon-bleu mit Nüdeli und Gemüse		39
Steak vom Säuli mit Chrüüterbutter , Gemüse und Rösti	✗	32
Hirschentrecote an Orangensauce mit Knöpfli und Rosenkohlblätter		45
Gamspfeffer mit Knöpfli, Rotkraut		46
Rehschnitzeli an Cognac-Pilzrahmsauce, Knöpfli und Rotkraut		52
Knuspriges Zanderfilet auf Tomaten-Cipolotti mit Rösti	✗	35
Scampi-Rösti	✗	39
Pikante Pouletflügeli mit Chnoblibrot und Currymayonnaise	🌶️	28
Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzsauce	✓	28
Schpäck-Röshti mit Chääs und Spiegeleier	✓ ohne Schpäck möglich ✗	25
Capuns mit Bärghääs überbacken	✓ ohne Salsiz möglich	33

Beilagenänderungen? Selbstverständlich.

Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.- zu verrechnen. Danke für euer Verständnis!

## Dessert

Vermicelle-Törtchen mit Vanilleglace		14
Gerührtes Eiskaffee	✗	14
Karamellköppli mit Rahm	✗	12
Zartbitter-Schokoladenmousse mit Himbeeren	✗	15
Hausgemachte Glace pro Kugel (Vanille, Schoggi, Mocca, Joghurt, Zitrone, Erdbeere & Mango)	✗	3.90

Alle Preise in CHF / inkl. 8.1% MwSt

Für Auskünfte zu Allergenen, Fleischdeklarationen und Extrawünschen kontaktiere bitte unser Servicepersonal! Danke!

✗ - Glutenfrei

✓ - Vegetarisch