

Vorspeisen

Nüsslisalat mit frischen Feigen Geissenfeta von Salategnas, Alp Flix, Erika Tanner Honigdressing, Honigessig aus Tinizong, Familie Oberholzer	22
Wildsiedfleischterriner, Preiselbeerschaum und Salatbouquet	23
Hausgemachte Wildpastete Sauce Cumberland und Waldorfsalat	25

Suppen

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Sherry	11
Herbstliche Kürbissuppe mit Bergeller Kastanienlikör	11

Hauptgerichte

Parsonzer Müscheli mit Wildragoût (Bolognese) (Berg-Pasta aus Parsonz, Familie Stgier)	27
Rehschnitzel	51
Kleine Portion	41
Hirschschnitzel	48
Kleine Portion	38
Hirschentrecôte	52
Hirschfilet	57
Gemsschnitzel	46
Kleine Portion	36

Zu diesen Gerichten werden hausgemachte Spätzli,
Rotkraut mit glacierten Marroni, ein Preiselbeer-Apfel und
frische Pilze serviert. EU, falls möglich einheimische Pilze

Hauptgerichte

Rehpfeffer	49
Kleine Portion	39
Hirschpfeffer	45
Kleine Portion	35
Gemspfeffer	44
Kleine Portion	35

Zu diesen Gerichten werden Spätzli oder Polenta und Pilze, EU, falls möglich einheimische Pilze, serviert

Unsere besonderen Hausspezialitäten

Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat	36
Polenta Bramata mit sautierten Steinpilzen und Eierschwämmli, eventuell auch Steinpilze, wenn möglich einheimische Pilze, ansonsten EU	31
Kleine Portion	20
Marmotta con Polenta ab zwei Personen, auf Vorbestellung, pro Person	48
Rehrücken	68
Gemsrücken	64

Zu Reh- und Gemsrücken werden hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni, ein Preiselbeer-Apfel, Rotweinbirne, Rosenkohl und frische Pilze serviert (wie oben beschrieben)

Dessert

Hausgemachtes Zimtmousse mit eingemachten Zwetschgen	15
Vermicelles mit Rahm	12
Vermicelles mit Vanille-Eis und Rahm	14
Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12