



Wilde Zeit im Berninahaas



Vorspeisen: Starters



Elisabeth's Kürbissuppe
Elisabeth's Pumpkin-Soup

10.—

Wildkraftbrühe mit Hirschleber-Knödel
Game consommé with dumplings of deer-liver

14.—



Bunter Herbstsalat mit Pilzen, Äpfeln Trauben und Nüssen
Colourful autumn-salad with Mushrooms, Apples, Grapes, and Nuts

17.50

Terrine - aus Wildschwein und Steinpilzen
Wild-Pig and boletus Terrine

19.50

Frische Tagliatelle mit cremigem Pilz-Ragout
Fresh Noodles with creamy ragout of Mushrooms

18.50

26.—



= Vegetarisch / vegetarian



Hauptspeisen Main Courses



Vegetarischer Wild-Teller

(Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Früchte, etc.)

Vegetarian Venison-Platte

(Spätzli, Red-Cabbage, Brussels-Sprouts, Chestnuts etc.)

27.—

Hirsch-Bratwurst vom Grill mit Wildrahmsauce

Grilled Deer- Sausage with Venison-Cream sauce

26.—

Geschnetzelte Hirsch-Leber mit altem Balsamico-Essig

mit Rösti und Gemüse

Thinly sliced Deer-Liver with old Balsamico, Rösti and Vegetables

27.—

Hirschpfeffer "Jäger Art"

Stew of Deer

29.50

Hirsch - Entrecôte vom Grill auf Rosmarin-Jus

Grilled sirloin of Deer with Rosemary-Sauce

40.—

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeeren-Sauce

Thinly sliced Roe-Deer with Cranberries-Sauce

35.—

Rehschnitzel mit frischen Pfifferlingen

Sautéed Cutlet of Roe-Deer with Chanterelles

38.—

Beilagen, extras:

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni etc.

Spätzli , Red-Cabbage, Brussels-Sprouts, Chestnuts, etc.

Inkl.



****Auf Vorreservierung, ab mind. 2 Personen.:**
**** By order in advance. min. 2 Pax.**

Rehrücken Saddle of Roe-Deer	/Pers.	52.50
Gamsrücken Saddle of Chamois	/ Pers.	58.—

Reich garniert mit verschiedenen Früchten, Rotkraut, Rosenkohl,
Maroni, Wildrahmsauce und Butter-Spätzli

Ein Genuss für Wildliebhaber.

Herbst-Dessert

Wilderer Dessert Vermicelle – Vanille Eis warmen Zwetschgen Poacher- Dessert. With chestnut, vanilla ice cream and warm prunes	14.—
--	------