



Wild aus einheimischer Jagd

Vorspeisen

Bündner Hirschtrockenfleisch-Carpaccio Nüsslisalat an Honigessig aus Tinizong Frische Feigen	25.00
Hausgemachte Wildpastete Sauce Cumberland und Waldorfsalat	23.00

Suppen

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen Sherry	11.00
Herbstliche Kürbissuppe mit Bergeller Kastanienlikör	10.50

Hauptgerichte

Parsonzer Müscheli mit Wildragoût (bolognese) (Berg-Pasta aus Parsonz, Familie Stgier)	26.50
Rehschnitzel	51.00
Kleine Portion	41.00
Hirschschnitzel	46.00
Kleine Portion	36.00
Hirschentrecôte	50.00
Hirschfilet	55.00
Gemsschnitzel	45.00
Kleine Portion	35.00

Zu diesen Gerichten werden hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Marroni, ein Preiselbeer-Apfel und frische Pilze aus dem Bivianer Wald serviert (Eierschwämmli EU).

Rehpfeffer	48.00
Kleine Portion	39.00
Hirschpfeffer	43.00
Kleine Portion	34.00
Gemspfeffer	43.00
Kleine Portion	34.00

Zu diesem Gericht werden Spätzli oder Polenta und Pilze aus dem Bivianer Wald serviert (Eierschwämmli EU).

Unsere besonderen Hausspezialitäten

Hausgemachte Wildpastete Sauce Cumberland und Waldorfsalat	34.00
Polenta Bramata mit sautierten Steinpilzen vom Bivianer Wald und Eierschwämmli (EU)	29.00
Kleine Portion	19.00
Marmotta con Polenta	46.00
Ab zwei Personen, auf Vorbestellung (pro Person) Rehrücken (aus DE), Revier Familie Cadotsch, Savognin	64.00
Gemsrücken	59.00

Zu Reh- und Gemsrücken werden hausgemachte Spätzle, Rotkraut mit Marroni, ein Preiselbeer-Apfel, Rotweinbirne, Rosenkohl und frische Pilze serviert.

Dessert

Hausgemachtes Zimtmousse mit eingemachten Zwetschgen	14.00
Vermicelles mit Rahm	11.00
Vermicelles mit Vanille-Eis Rahm	13.50
Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.00

Noch sind nicht alle Gerichte im Angebot, bitte telefonisch nachfragen.