



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 |
| Hirschkpfeffer | 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.