



# SAISONKARTE

## SEASONAL MENU

**Wintersalat mit hausgemachtem, gebratenem Frischkäse  
an Preiselbeer – Vinaigrette mit Trauben & gerösteten Baumnüssen**  
*Winter salad with homemade sauteed cream cheese  
cowberry vinaigrette, grapes & roasted walnuts*  
**17,50**

\*\*\*

**Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl – Glace**  
*Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil ice cream*  
**14,50**

\*\*\*

**Pizokel mit kurzgebratenen Hirschstreifen  
Cognacrahmsauce, Rotkabis – Salat & sautierten Schwämmli**  
*Pizokel with short – fried strips of venison,  
cognac cream sauce, red cabbage salad & sauteed chanterelles*  
**29,50**

\*\*\*

**Rosa gebratenes Kalbskotelette  
mit Jus & Chimichurri  
dazu Süsskartoffel Pommes frites & Maispüree**  
*Medium fried veal cutlet  
with jus & chimichurri, sweet potato fries & maize purée*  
**63,00**

\*\*\*

**Maroni – Brownie mit Tonkabohnenglacé & karamellisierten Kumquats**  
*Chestnut brownies with tonka bean ice cream & caramalized kumquats*  
**14,50**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Fleischdeklaration: Hirsch Prättigau / Kalb CH