



## 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 Schwämml**

*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