



## Vorspeisen

Hausgemachte  
Eierschwämmlicrèmesuppe

11

Kürbissuppe (Kokosmilch)  
mit Brotcroûtons und gerösteten Kürbiskernen V+

11

Rehroschinken mit Kräuter-Ruccolasalat  
und frischen Feigen

18

Bunter Winzersalat im Käsekörbli  
mit warmen Pilzen, Trauben und Speckwürfeli

18

Hausgemachte Kürbis-Baumnussravioli  
an Salbeibutter und Eierschwämmli

19



## Hauptgänge

Rehschnitzel «Mirza» an Wild-Rahmsauce  
38

Rehpfeffer «Jägerart»  
39

Geschnetzeltes Rehfleisch «Wolfensberg»  
mit Trauben und Pilzen  
38

Ganzes Rehhüftli aus dem Ofen  
mit karamellisierter Walnusskruste  
Rotweinbirne und Cassissauce  
42

zu allen Gerichten servieren wir Spätzli, Marroni, Rotkraut und Rosenkohl

## Vegetarische Hauptgänge

Herbstlicher Variationsteller – von allem etwas ✓  
26

Hausgemachte Bündner Quark-Capuns ✓  
mit Pilzen und Kürbiswürfeln  
26