

---

# Wildchartä



ab 17. September 2018

---

---

## Vorspeisen

## Preis

Rehstroganoff mit frischen Pilzen im Blätterteig-Pastetli

Kleine Portion ..... 20.00

Grosse Portion ..... 28.00

Kernser Edelpilzschnitte an Rahmsauce ..... 19.50

Vorspeise Variation

Blattsalat mit Kernser Edelpilzen, Wild-Teigtäschli & Marroni-Currysuppe ..... 16.50

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit Rahmrosette

Kleine Portion ..... 6.50

Grosse Portion ..... 9.50

Marroni/Currysuppe mit Rahm

Kleine Portion ..... 6.50

Grosse Portion ..... 9.50

## Salate

Grüner Blattsalat mit gebratenen Kernser Edelpilzen ..... 10.50

Nüsslisalat mit Pilzen, Croutons & Ei ..... 12.50

Fleischherkunft: Schweiz & Europa

Wir verwenden hauptsächlich einheimisches Wild, jeweils das, was der Jäger geschossen hat.

Bei grosser Nachfrage werden wir vereinzelt Wild aus Österreich verwenden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 7,7% MWST

---

---

## Hauptgang

### Wild-Teigtäschli

gefüllt mit Hirsch und Rehfleisch, Kernser Edelpilzen und Mascarpone  
an Wildrahmsauce ..... 19.50

### Hirschentrecote an Wildrahmsauce

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren  
Kleine Portion ..... 30.50  
Grosse Portion ..... 41.00

### Wildpfeffer

fragen Sie das Personal, was der Jäger geschossen hat.  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren  
Kleine Portion ..... 24.00  
Grosse Portion ..... 32.00

### Hirschschnitzel an Schokoladen-Weinbrand-Sauce

mit Kürbis-Kartoffelgratin  
Kleine Portion ..... 29.50  
Grosse Portion ..... 39.00

### Rehschnitzel «Mirza» an Wildrahmsauce

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren  
Kleine Portion ..... 29.50  
Grosse Portion ..... 39.00

### Wildgeschnetzeltes «Hubertus» (Reh & Hirsch)

an Pilzrahmsauce mit Spätzli  
Kleine Portion ..... 24.00  
Grosse Portion ..... 32.00

### «Suirä» Mockä vom Hirsch

mit Apfelsotto und Rotkraut  
Kleine Portion ..... 22.50  
Grosse Portion ..... 29.00

### Rehrücken «klassisch» (auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren,  
an Pilzrahmsauce, Rotweinjus und Wildrahmsauce  
Pro Person ..... 64.00

---

---

<b>Vegi</b>	<b>Preis</b>
-------------	--------------

Vegi-Teigtäschli gefüllt mit Kernser Edelpilzen und Mascarpone an Wildrahmsauce .....	18.50
--	-------

Wurzelgemüsepeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion .....	19.50
Grosse Portion .....	26.50

Wildbeilagenteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion .....	17.50
Grosse Portion .....	24.50

Kernser Edelpilzschnitte an Rahmsauce	
Kleine Portion .....	19.50
Grosse Portion .....	26.50

Wild-Rahmschnitzel von der gelben Rande mit Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren	
Kleine Portion .....	19.50
Grosse Portion .....	26.50

## **Desserts**

Vermicelles mit Meringues & Rahm	
Kleine Portion .....	7.50
Grosse Portion .....	9.50

Coupe Nesselrode mit Glace, Meringues & Rahm	
Kleine Portion .....	8.50
Grosse Portion .....	10.50

Coupe Wissibach Schokoladen und Vanilleglace mit Baileys & Rahm .....	12.50
--	-------

1 Kugel Zwetschgensorbet .....	3.50
--------------------------------	------

Zwetschgensorbet Vieille de Prune .....	9.50
---	------

1 Kugel Waldbeersorbet .....	3.50
------------------------------	------

---

---

<b>Weinempfehlung</b>	<b>Preis</b>
Sauser .....	10 cl ..... 2.30
Sauser .....	50 cl ..... 11.00
Bündner Jagdwein .....	10 cl ..... 5.50
Bündner Jagdwein .....	50 cl ..... 24.00
<12 Uvas> de la suerte, Spanien .....	75 cl ..... 46.00
Cuvée Tempranillo, Garnacha, Syrah & Cabernet Sauvignon Fruchtige Note, nach dunklen Beeren & Schokolade	
Dark Knight, Toscana IGT – Wein 2018	
Castello di Gabbiano .....	75 cl ..... 62.00
Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese Noten von Kaffee, Schokolade & Gewürzen	
Pôpa tinto DOC Douro, Portugal .....	75 cl ..... 65.00
Tinta Roriz, Tourigo Franca, Tourigo Nacional, Tinta Barroca Volle Fruchtaromen – Beeren, Pflaumen, Kirschen & Gewürze Ein eleganter Wein aus dem Douro Tal	
Herdade de São Miguel .....	75 cl ..... 59.00
Alicante Bouschet, Tourigo Nacional, Syrah & Cabernet Sauvignon Das Bouquet dominiert mit reifen Früchten, ergänzt mit blumigen Noten & Gewürznuancen	

---



*Meine Gastgeberin: Edith Abächerli*