



Wildspezialitäten

Wildspezialitäten

Wilde Angelegenheit

Nüsslisalat «Hubertus» mit sautierten Eierschwämmli, Speckstreifen, Brotcroutons	Fr. 11.50
Herbstliches Blattsalat an Balsamico-Dressing mit Wildschweinfiletstreifen und Trauben	Fr. 16.50
Hirsch Carpaccio mit lauwarmen Steinpilzen	Fr. 17.50

Suppen

Luftige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 9.50
Sämige Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.50

Warme Vorspeisen/Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptspeise
Kürbisrisotto und sautierten Waldpilzen	Fr. 15.50	Fr. 21.50
Vegi Teller Hubertus Rosenkohl, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Pilze, Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirne, Pfirsich und Spätzli		Fr. 25.00
Wilderers Spätzlipfanne gebratene Spätzli mit Käse, geröstete Zwiebeln und Apfelschnitz		Fr. 24.50

Wildspezialitäten

Wildgeschnetzeltes „Förster Art“ Zartes Wildfleisch an einer sämigen Wildrahmsauce, Spätzli, Saisongemüse und Früchte	Fr. 29.50
--	-----------

Hirschpfeffer „Jäger Art“ Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 28.50
Wilddiebs Leibspeise Hirschentrecote gebraten an Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 35.50
Hirschfilet „Traube“ rosa gebraten an Wildrahmsauce und Speckstreifen Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 36.50
Rehschnitzel „Bündner Art“ an Ginrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 39.50
Zartes Wildschweinfilet mit Eierschwämmli sauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 34.50
Wild Mixed Grillspiess auf Steinpilzrisotto und Marroni	Fr. 34.50
Rehrücken „Hubertus“ Rehrücken reich garniert mit herbstlichen Früchten Glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	Fr. 43.50

Wein-Empfehlung

Nero D`Avola Colosi 2015	1dl	Fr. 5.50
Novum Ripasso aus Mels-Gamart Trauben 2016	1dl	Fr. 6.50
El Pacto Rioja Tempranillo-Reben2014	1dl	Fr. 6.50

Herkunftsländer unseres Wildfleisch ; Reh und Hirsch aus unseren einheimischen Wäldern und EU Länder
Wildschwein und Hirschfilet aus Neuseeland und Spanien