


## Wilde Vorspeisen... / Starter

Nüsslisalat mit Freilandei und Sbrienzknusper <i>Lamb's lettuce salad with free range egg and sbrinz-cheese-crumbs</i>		16.50
Marroni-Steinpliz Cappucino <i>Marroni-porcini mushroom Cappucino</i>		11.50
Klare Kürbis-Ingwer-Suppe mit Silberrohr Pilzen und Reh Wan Tan <i>Clear Pumpkin Ginger Soup with Silver Mushrooms and Roe Wan Tan</i>		13.—
Hibiskus Risotto mit Flammfisch, Schweinebauch und Waldpilzen <i>Hibiscus risotto with smoked salmon, pork belly and forest mushrooms</i>		17.50

## Wilder Hauptgang... / Main course

Forelle im Speckmantel Rotkabisjus, Kartoffeln und Eierschwämmli <i>Trout in the bacon jacket Red cabbage jus, potatoes and button mushrooms</i>		33.50
Steinpilz-Tagliatelle Bolognese vom Davoser Hirsch und geriebenen Kürbiskernen <i>Porcini tagliatelle, venison bolognese and grated pumpkin seeds</i>		23.50
Rehschnitzel (DE) Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Kürbis <i>Venison escalope homemade Spätzli, red cabbage, marroni and pumpkin</i>		42.50
Wildschweinfilet-Médallions (DE) Blaubeer-Risotto und herbstliches Gemüsebouquet <i>Wild boar fillet medallions (DE), blueberry risotto and seasonal vegetable bouquet</i>		36.50
Vegetarischer Wild-Teller hausgemachte Spätzli, Herbstgemüse, Rotkraut, Marroni und Pilze <i>homemade Spätzli, seasonal vegetables, red cabbage, marroni and mushrooms</i>		27.50
<b><u>Ab 2 Personen / up 2 persons</u></b>		
Rehrücken (DE) am Tisch tranchiert hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Kürbis <i>Saddle of venison(DE) carved at the table, homemade Spätzli, red cabbage, marroni and pumpkin</i>		58.—