

HERBST- UND WILDGERICHTE

Vorspeisen

Wildkraftbrühe
mit Streifen vom Hirschfilet
12.50 Fr.

Nüsslisalat
mit sautierten Eierschwämmli
16.50 Fr.

Unsere Wildspezialitäten

Hirschpfeffer "Freihof"
garniert mit Speck, Brotcroutons
und einer Birne mit Preiselbeeren
hausgemachte Spätzli und Rotkraut
Kleine Portion 28.50 Fr.
Normale Portion 33.50 Fr.



Hirsch-Filet
an einer Wacholder-Gin Wildrahmsauce
serviert mit
Rösti-Kroketten,
Preiselbeerbirne und Rosenkohl
44.50 Fr.

Rehgeschnetzeltes "Nach Art des Chefs"
an einer Eierschwämmli-Rahmsauce
mit Cognac verfeinert
und hausgemachten Spätzli
garniert mit einer Preiselbeer-Birne
Kleine Portion 37.50 Fr.
Normale Portion 43.50 Fr.

Rehschnitzel (vom Bäggli)
mit frischen Eierschwämmli
Spätzli
Rosenkohl und
Birne mit Preiselbeeren als Garnitur
Kleine Portion 39.50 Fr.
Normale Portion 45.50 Fr.

"Jägernudeln"
Reh- und Hirschfilet-Geschnetzeltes
mit frischen Waldpilzen an einer Wildrahmsauce
auf hausgemachten Nudeln
Kleine Portion 27.50 Fr.
Normale Portion 32.50 Fr.

Fleischlos

Herbst-Teller
Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Eierschwämmli,
Rosenkohl und einer Birne mit Preiselbeeren
31.50 Fr.

Frische Eierschwämmli
an einer Kräuter-Rahmsauce
auf hausgemachten Nudeln
31.50 Fr.

Rehfleisch stammt aus EU, Hirsch aus EU und Neuseeland, Hirschpfeffer EU

Rotweine im Offenausschank



Rotwein Jg 2021

Maienfelder Blauburgunder AOC

1dl 6.90 Fr

100% Pinot noir

Aus erlesenen Blauburgunder Trauben gekeltert, lange an der Maische gehalten mit intensivem fruchtig – beerigem Aroma
unterstützt durch feine Gerbstoffe und leichter Würze. Rubinrot mit geschmeidigem Körper.
Unser typischer Bündner Blauburgunder kann man zu jeder Gelegenheit trinken



Rotwein Jg. 2021

Moro Rosso Toscana IGT

1DL

1dl 6.90 Fr

Merlot, Sangiovese und Syrah

In der Nase ein fruchtiges Bouquet nach Brombeeren, würzige Noten von Pfeffer mit einem Hauch Lakritze.
Am Gaumen üppig, die kräftige Beerenfrucht wiederholt sich, geschmeidiger und langer Abgang