

HERBST- UND WILDGERICHTE

Vorspeisen

Wildkraftbrühe

mit Streifen vom Hirschfilet
12.50 Fr.

Nüsslisalat

mit sautierten Eierschwämmli
17.50 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 39.50 Fr.
Normale Portion 45.50 Fr.

"Jägersnudeln"

Reh- und Hirschfilet-Geschnetzeltes
mit frischen Waldpilzen
an einer Wildrahmsauce
auf Nudeln

Kleine Portion 27.50 Fr.
Normale Portion 32.50 Fr.

Fleischlos

FrISChe Eierschwämmli

an einer Kräuter-Rahmsauce
auf Nudeln

31.50 Fr.

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

Rotweine im Offenausschank



Rotwein

Maienfelder Blauburgunder AOC

100% Pinot noir

1dl 7.50 Fr

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

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