

HERBSTSAISON | AUTUMN SPECIALS

GALANTINE VOM KANINCHEN **RABBIT GALANTINE**



Pistazien | Schwarze Nüsse | Estragon Aioli
Pistachios | Black Nuts | Tarragon Aioli

VORSPEISE | STARTER 26.00

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS **HOKKAIDO PUMPKIN CREAM SOUP**



Knuspriger Davoser Bergkäse | Kern & Öl
Crispy Mountain Cheese From Davos | Seeds & Oil

VORSPEISE | STARTER 15.00

PERLHUHN SUPRÊME **GUINEA FOWL SUPRÊME**



Selleriecrème | Flower Sprouts | Sanddorn | geröstete Hefe
Cellerycream | Flower Sprouts | Sea Buckthorn | Roasted Yeast

46.00

WILDSCHWEINRAGOÛT **WILD BOAR STEW**

Petersilienspätzle | Kräuterseitlinge | Hagebuttencrème
Parsleyspaetzle | Oyster Mushrooms | Rosehip Cream

38.50

GRILLIERTES WINTERGEMÜSE **GRILLED WINTER VEGETABLES**



Kerbelknolle | Rotkraut | Kräuterseitlinge | Spätzle | Kohlsprossen | Birne
Chevril Root | Red Cabbage | Oyster Mushrooms | Spaetzle | Brussels Sprouts | Pear

36.00

HERBSTSAISON | AUTUMN SPECIALS

DUO VOM REH

Rosa gebratener Rehrücken

Kerbelwurzel | Geräucherter Rahm
Medium Roasted Filet | Chevril Root | Smoked Cream

Ragoût von der Schulter

Heidelbeeren | Briocheschäum
Ragoût made of Shoulder | Blueberries | Brioche Foam

64.00

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN 🍷

ROSE-COOKED VENISON LOIN

Maroni | Pastinakencrème | kaltgerührte Preiselbeeren
Chestnuts | Parsnips Cream | Cold Stirred Cranberries

46.00

GANZE WILDENTE 🍷

WILD DUCK

Rotkraut | Maroni | Bratapfel
Whole Wild Duck | Red Cabbage | Chestnuts | Baked Apple

96.00

*Um Ihnen eine Gaumenschmaus zu garantieren,
müssen wir Sie um eine Vorreservierung von 24 Stunden bitten
To guarantee you a culinary delight,
we kindly ask you to make a reservation 24 hours in advance.*

DESSERT

BEERENTRAUM

BERRY DREAM

Topfenknödel | Dörrbirne | Holunderbeeren
Curd Cheese Dumplings | Dried Pear | Elderberries

16.00