

# **Chefins-Menü**

## **Mit Wild aus der Bündner Hochjagd**

Terrine mit Eierschwämmli und Champignons  
marinierter Hokaido Kürbis, schwarzen Nüssen  
und pikanter Preiselbeersauce

\*\*\*

Pastinaken-Schaumsüppchen  
mit Randen, Beluga-Linsen und Kornelkirschen-Gelee

\*\*\*

Hausgemachte kleine Schupfnudeln  
mit sautierten rosa Würfeln vom Hirsch-Entrecote  
und Rosenkohl

\*\*\*

Zur Auswahl tischweise: Gams oder Reh

1. Gang  
Rosa gebratener Rücken  
Apfel-Rosmarin-Sauce  
geschmorter Sellerie, marinierter Stangensellerie und Haselnüssen

2. Gang  
Wild-Pfeffer in der Papilote serviert  
mit handgeschabten Spätzli  
Rotkohl und glasierten Kastanien

\*\*\*

Käseauswahl aus der Region

\*\*\*

Sorbet und karamellisierter  
Lömmenschwiler Fellenberger Zwetschgen  
und knusprigen Haferflocken

\*\*\*

Pochierte, glasierte Birne  
mit Maracaibo-Schokoladencreme  
Rahm-Eis mit

## Menü komplett pro Person CHF 172.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer