

	klein	gross
<b>Tagessuppe</b> <i>soup of the day</i>	Fr. 7.50	Fr. 11.50
<b>Gulaschsuppe</b> <i>goulash soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
<b>Gerstensuppe</b> <i>grison barley soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
<b>Grüner Salat</b> <i>green salad</i>		Fr. 8.50
<b>Menuesalat</b> <i>menue salad</i>		Fr. 9.50
<b>Gemischter Salat</b> <i>mixed salad small</i>		Fr.12.50
<b>Salatteller</b> <i>mixed salad big</i>		Fr.21.00
<b>Hirschwurst</b> (warm) mit Brot		Fr. 9.00
<b>Fitnesssteller mit Gemüse-Frühlingsrollen</b> <i>Süss/scharf Sauce</i> <i>mixed salad with vegi spring rolls sweet / spicy sauce</i>		Fr.25.00
<b>Fitnesssteller mit Pouletbrüstli</b> Kräuterbutter <i>mixed salad with chicken breast with herb butter</i>		Fr.25.00
<b>Fitnesssteller mit Eglichnusperli</b> (CH) Sauerrahm Knoblauchsauce <i>mixed salad with fried fish (perch) sour cream garlic sauce</i>		Fr.27.50
<b>Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel nature</b> (Nierstück), Kräuterbutter <i>mixed salad with steak (pork loin) and herb butter</i>		Fr.27.00
<b>Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel paniert</b> <i>mixed salad with pork escalope</i>		Fr.28.50
<b>Fitnesssteller mit Schweinscordonbleu</b> mit Schinken und Hauskäsemischung gefüllt <i>Mixed salad with pork cordon bleu stuffed with ham and homemade cheese mix</i>		Fr.36.50

**Hirschpfeffer** *stag pepper*  
mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne Fr.30.50  
*with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear*  
**ohne Beilagen mit Brot** Fr.19.50  
*without side dishes, with bread*

**Gampfeffer** *chamois pepper*  
mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne Fr.34.50  
*with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear*  
**ohne Beilagen mit Brot** Fr.23.50  
*without side dishes, with bread*

**Rehpfeffer** *roe deer pepper*  
mit Spätzle, Rotkraut, Maroni, Weisswein Birne Fr.34.50  
*with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear*  
**ohne Beilagen mit Brot** Fr.23.50  
*without side dishes, with bread*

**Rehschnitzel** *roe deer escalope*  
an Eierschwammsauce, mit Spätzle,  
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Weisswein Birne Fr.41.50  
*with egg sponge sauce, with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear*

**Hirschfiletgulasch Stroganoff** *stag filet goulash stroganoff*  
mit Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni Fr.41.50  
*with dumpling, red cabbage, chestnut, white wine pear*

**Rehrücken ab 2 Pers. (Vorbestellung mind. 1 Tag im Voraus, Sonntagmittag nicht erhältlich)**  
an Wildrahmsauce, Spätzle, reichhaltig garniert pro Pers. Fr.56.00  
*on deercreamsauce, dumpling, richly garnished Roe deer back from 2 pers. (Reservation at least 1 day ahead)*

**Portion Spätzle** *portion of spaetzle* Fr.12.50  
**Portion Rotkraut oder Rosenkohl** *portion of red cabbage* Fr. 6.00  
**Portion Marroni** *portion of chestnut* Fr. 5.00  
**Portion Pfeffersauce** *portion of peppersauce* Fr. 3.00  
**Portion Eierschw.-/Stroganoffsauce** *portion of eggs sponge sauce /stroganoffsauce* Fr. 5.00

<b>Port. Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln <i>Portion of cheese spaetzli with roasted onions</i>	Fr.19.50
<b>Spätzlepfanne</b> an Gemüse-Sauerrahmsauce, Käse <i>homemade dumplings with vegetables, sour cream sauce and cheese</i>	Fr.25.00
<b>Vegetarische Capuns</b> (Spätzliteig mit getr.Tomaten im Mangoldblatt eingerollt) an Gemüse-Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse (4Stk.) <i>dumpling dough wrapped in chard leaves, dried tomatoes served with a creamy cheese sauce</i>	Fr.26.00
<b>Tomaten-Risotto-Rösti</b> mit Gemüse, (vegan, glutenfrei, lactosefrei) <i>Rice rosti with vegetable</i>	Fr. 25.50
<b>Äplerspätzle</b> mit Alpkäse, Schinken, Speck, Zwiebeln <i>homemade dumplings with alp cheese, ham, bacon, onions</i>	Fr.26.00
<b>Capuns</b> (Spätzliteig mit Salsiz, Fleischkäse & Speck im Mangoldblatt eingerollt) an Bouillonrahmsauce, überbacken mit Käse und Salsiz (4Stk.) <i>dumpling dough wrapped in chard leaves, salsiz and dried beef served with a creamy cheese sauce</i>	Fr.26.00
<b>Schni-Po</b> paniertes Schweinsschnitzel, Pommes-frites, Mischgemüse <i>pork escalope with French fries and vegetables</i>	Fr.28.50
<b>Cordonbleu traditionell</b> (Schwein) (ca. 20min.) gefüllt mit Käse und Schinken, Pommes-frites, Mischgemüse <i>pork cordon bleu, stuffed with ham and cheese served with French fries and vegetables</i>	Fr.36.50

<b>Wurstsalat</b>	einfach <i>sausage salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>sausage salad garnished</i>	Fr. 21.50
<b>Käsesalat</b>	einfach <i>cheese salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>cheese salad garnished</i>	Fr. 21.50
<b>Wurst-Käsesalat</b>	einfach <i>sausage-cheese salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>sausage-cheese garnished</i>	Fr. 25.00
<b>Thonsalat</b>	einfach <i>thuna salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>thuna salad garnished</i>	Fr. 25.00
<b>Siedfleischsalat</b>	einfach <i>boiled beef meat salad plain</i>	Fr. 16.00
	vom einheimischen Rind garniert <i>boiled local beef meat salad garnished</i>	Fr. 25.00
<b>Bündner Salsiz</b>	<i>salsiz</i>	Fr.10.50
<b>Port.Käse</b> (Wildenberger Alpkäse) <i>a portion of alp cheese</i>	(ca.220g)	Fr.14.00
<b>Sandwich</b> (Schinken, Salami, Käse) / (Rohschinken) <i>Sandwich; ham, dry cured ham, cheese, salami</i>		Fr. 8.50 / Fr. 9.50
<b>Schönhaldenteller</b> (Schinken, Rohschinken, Hauswurst, Speck, Käse) <i>ham, dry-cured ham, salsiz, air dried bacon, cheese and bread, served on a wooden plate</i>		Fr.26.50

**Gerne beraten wir Sie bei Lebensmittel Allergenen**

*We are happy to advise you on food allergens*

Kleine Portionen Abzug Fr. - 6.00 *Small portions reduction*

**Alle Preise inklusive MwSt.** All prices are in CHF and include MwSt

**Unser Fleisch stammt aus:** | *The meat is from:*

**Schwein** | *pork: CH*

**Poulet** | *chicken: CH*

**Rind/ Kalb** | *beef: CH Flumser-Kleinberg; Mullis Beef; Antibiotikafrei; Hormonfrei*

**Egli** | *perch: CH*

**Wild** | *deer: CH regional wenn möglich; sonst Österreich*