

# Salate

---

<b>Grüner Blattsalat</b>	<i>Fr. 8.50</i>
<b>Gemischter Salat</b>	<i>Fr. 9.80</i>
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei	<i>Fr. 12.50</i>

# Suppen

---

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit frischer Ingwerrahmhaube	<i>Fr. 9.50</i>
<b>Waldpilzcrèmesuppe</b> mit Rahmhaube & Knoblauchcroûtons	<i>Fr. 10.50</i>
<b>Rindskraftbrühe</b> mit Markscheiben	<i>Fr. 9.50</i>
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	<i>Fr. 8.50</i>
<b>Frische Tomatensuppe</b> mit Gin und Rahmhaube	<i>Fr. 10.50</i>

# Vorspeisen

---

<b>Rindscarpaccio</b> mit Pilzen und Balsamicodressing	<i>Fr. 19.50</i>
<b>„Hubertussalat“</b> knackige Blattsalate mit Speckwürfel, Waldpilzen, lauwarmen Rehfleischstreifen und Himbeervinaigrette	<i>Fr. 19.50</i>
<b>Gratinierte Weinbergschnecken</b> an pikanter „Schneckenbutter“	
6 Stk.	<i>Fr. 12.00</i>
12 Stk.	<i>Fr. 24.00</i>

# Hauptgerichte

---

<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Pilzen und Butternudeln	<i>Fr. 28.00</i>
<b>Grilliertes Schweinssteak „Café de Paris“</b> mit Butterreis und Gemüseauswahl	<i>Fr. 29.50</i>
<b>Rindsfiletsteak mit Kräuterschaum</b> Gemüseauswahl, Schlosskartoffeln	<i>Fr. 48.00</i>
<b>Grosses Rindssteak 250 g vom Grill</b> auf urchig geschnitzter Holzplatte serviert, mit zwei Saucen und Twister -Frites	<i>Fr. 39.50</i>
<b>Pouletbrustfilet vom Grill</b> mit Kräuterbutter und Twister- Frites	<i>Fr. 26.50</i>
<b>Grillierter Victoriabarsch</b> mit Kräuterschaum, Salzkartoffeln, auf Gemüsebeet	<i>Fr. 36.00</i>

# Hauptgerichte

---

<b>Schweinsfiletmédailles „Alte Post“</b> , grillierte Schweinslendenmédailles mit Markbeinsauce, Waldpilzen, Gratinierte Veltlinerpizoccheri mit Gemüse	Fr. 42.50
<b>Schweins – Cordon – bleu</b> , mit Pommes frites, Gemüseauswahl	Fr. 28.50
<b>„ Riz Casimir „</b> , Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce serviert im Reisring mit Früchtégarnitur und Kroepoeck	Fr. 37.00
<b>Kalbs – Saltimbocca „ Romana „</b> , Safranrisotto, Broccoli mit Mandeln	Fr. 41.00
<b>Rindfleischstreifen „ Colonial Style „</b> , mit diversen Nüssen, Früchtégarnitur, Weisser Reis und Currysauce	Fr. 38.00



# Wildgerichte

---

## Hirschkalbmédailles nach Mirza Art

Fr. 42.50

Kleine Junghirschmédailles in Butter gebraten, Wildrahmsauce, Früchtegarnitur, Eierspätzli

## Hirschssteak „St. Hubertus“

Fr. 38.50

mit Wildrahmsauce, gedämpfte Zwetschgen, Eierspätzli

## Hirsch- Stroganoff

Fr. 41.50

mit diversen Pilzen und pikanter Paprika-Wildsauce, Rosenkohl mit Speck, Eierspätzli

**Teller Hirschpfeffer** mit Eierspätzli,  
Rosenkohl & Blaukabis, Preiselbeerapfel

Fr. 28.00

# Desserts

---

**Pochierte Zwetschgen** mit Grappasauce und Zimteis

Fr. 12.50

**Vermicelles** mit Vanilleeis und Rahm

Fr. 10.50

**Balsamicokirschen** mit Vanilleglacé

Fr. 13.50

**Hausdessertteller** garniert mit Früchten und Sorbets

Fr. 13.50