



Genuss Wildspezialitäten

Kürbiscremesuppe mit Rahmhäuptchen	Fr.12.00	Solo Fr.15.00
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	Fr.13.50	Solo Fr.16.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	Fr.16.50	Solo Fr.19.50
Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmli und Brotcroûtons	Fr.18.50	Solo Fr.21.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli und frischen Eierschwämmli und Brotcroûtons	Fr.18.50	Solo Fr. 21.50

Herbstsalat "Hubertus"

Bunter Blattsalat mit Wildschweinfilet-Würfeli, frischen Eierschwämmli, Trauben und Champignons. Fr.34.50

Bündner Capuns (25 Min.) «VAL LUMNEZIA»

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig Rohschinken, Speck und Landjäger mit Bergkäse und brauner Butter überschmolzen Fr.33.00

"Hirsch-Carpaccio" 120gr. dünn geschnittenes Hirschfleisch mit Olivenöl und Parmesanspänen Fr.33.50

Cannelloni mit Wildschwein-Füllung mit Bechamel, Tomatensauce und Parmesan im Ofen überschmelzt Fr.33.50

Handgemachte Ravioli mit Hirschfleischfüllung an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren verfeinert Fr.35.50

Vegi

Wild-Vegi Teller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Eierschwämmli, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel Rotweinbirne, dazu servieren wir Wildrahmsauce Fr.35.50

Ravioli mit Artischocken Füllung «Winzerart» in Butter geschwenkt mit Trauben Fr.35.50

Bündner Vegi Capuns (25 Min.)

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Gemüse mit Bündner Bio Bergkäse und brauner Butter im Ofen überschmelzt Fr.33.00

Preise Inkl.MwSt





Rehpfeffer(AT) “Muggenbühl“

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

Fr.42.50

Rehschnitzel(AT) “Mirza“ an Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli,

Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

Fr.46.50

Rehrückenfilet “Grand-Veneur“(AT) mit feiner Cognac-Rahmsauce, Preiselbeer-Apfel

Rotweinbirne, hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl

Fr. 55.50

“Toast Diana“ mit Rehgeschnetzeltem an Cognacrahmsauce mit Pilzen und Trauben

Fr.36.50

Wildnudel-Topf mit Rehgeschnetzeltem, Eierschwämmli, Champignons

und Trauben, an Wildrahmsauce mit Cognac verfeinert

Fr.38.50

Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Cognac verfeinert, Marroni-Risotto

Fr.44.50

Wild “Surf & Turf“ mit Medaillon vom Reh, Hirsch, Wildschweinfilet(AT)

und zwei Riesencrevetten, Kartoffelkroketten ,Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl

Fr.54.00

Wildschweinfilet-Medaillons(AT) “Winzerart“ mit Trauben

Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl

Fr.42.50

Wildschweinfilet-Medaillons(AT) an feiner Orangen-Pfeffersauce,

hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl

Fr.42.50

“Saltimbocca Muggenbühl“ vom Wildschwein-Filet(AT), mit Rohschinken

und frischem Salbei, an Rotweinjus, auf Weissweinrisotto

Fr.42.50

Rehrücken “Muggenbühl“ (ab 2 Personen) Hausspezialität

reich garniert, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl

Preiselbeer- Apfel, Rotweinbirne, Trauben und Eierschwämmli

pro Person Fr. 66.50

Preise Inkl.MwSt

