

# Sonntagsmenü

29. November 2020

Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons  
an Balsamico-Vinaigrette

Wildkraftbrühe mit Gemüse und Cognac  
Bündner Kartoffelmuffin

Leichter Basilikumschaum auf Rohschinkencarpaccio  
und kleinem Salat an Tomaten-Vinaigrette und Oliven

---

Gebratenes Kalbssteak  
mit Cognac-Traubenjus  
Kartoffelgratin  
Marktfrisches Gemüse

Gebratenes Hirschfilet  
mit Preiselbeerbutter und Rotweinjus  
Frische Butterspätzli  
Rotkraut mit Maroni

Gebratene Rotzungenfilets  
mit Champagner-Dillrahmsauce  
Gemischter Wildreis  
Glasiertes Gemüse

---

Grand-Marnierhalbgefrorenes mit exotischen Früchten und Rahm

Brownies mit Schokoladensauce, Vanilleeis, Rötelikirschen und Rahm

Käseteller garniert

Menü komplett	59
Eine Vorspeise und ein Hauptgang	55
Ein Hauptgang und ein Dessert	45
Ein Hauptgang	38