



*Menüvorschläge
Herbst*

Aus dem Garten

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl verfeinert, serviert mit Kartoffelmuffin, Kürbiskernen und Curryschaum	15
Pikante Marronicremesuppe mit knuspriger Rohschinken-Trüffelrisottozigarre	15
Wildkraftbrühe mit Cognac, Wachtelei und Hirschrohschinken	14
Grüner Salat mit Ei, Kürbiskernen und Knusperperlen an Thousand Island-Dressing	11
Bunter Herbstsalat mit sautierten Waldpilzen und Speckstreifen an Nuss-Vinaigrette	19
Knackiger Nüsslisalat mit gehacktem Ei an französischer Salatsauce	16
Gemischter Blattsalat mit Tomaten an Balsamico-Vinaigrette	13
Frischer Herbstsalat an Kürbiskern-Vinaigrette mit französischem Geisskäse im Sesammantel gebraten, knusprigem Kartoffel-Rosmarinsäcklein und süßem Aprikosenkonfit	24
Herbstlicher Gemüseteller mit Rosenkohlflan, Rotkraut, glasierten Marroni, Butterspätzli, Blätterteigkissen mit Bündner Steinpilzrahmsauce und Apfel mit Preiselbeeren	24 29

Während des kulinarischen Herbstes bieten wir Ihnen Gerichte mit Zutaten aus unserer Region Graubünden und unterstützen dadurch die Grundsätze von alpinavera, sich für regionale Produkte zu engagieren.

Vom Acker

Feine Rahmnudeln mit frisch gehobeltem schwarzen Bündner Trüffel	26	34
Sämiger Weissweinrisotto mit frisch gehobeltem schwarzen Bündner Trüffel	26	34
Hausgemachte Kürbis-Ricottaravioli auf Bündnerfleischcarpaccio mit Feigensenf und gehobeltem Parmesan	24	28
Bündner Bio Berggetreide-Quarkpizokels mit Trockenfleisch, Mangold, frischen Waldpilzen, Kräutern und Käse	24	29
Hausgemachte Wildfleischravioli mit Hirschschinken und Wirsing an Cognacrahmsauce und Jus	24	28
Frische Pizokels mit Wirsing, Kürbis, Zwiebeln und Rahm, gratiniert mit Bündner Bergkäse	19	24
Frische Nudeln mit gebratenen Hirschfiletstreifen an leichter Speck-Kräuterrahmsauce und süssen Dörrbirnen	25	29
Davoser Frisch- und Bergkäseravioli auf Waldpilzsalat mit Schnittlauch und Röstzwiebeln an Kräuter-Vinaigrette	25	29

Wildes aus dem Wald

Hausgemachte Rehterrine im Speckmantel mit Pistazien und Pflaumen Herbstsalat mit frischen Feigen und Apfelragout im Röteligelee		17
Zarte Hirschzunge mit Bündner Steinpilzrahmsauce Frische Butterspätzli Rotkraut und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	22	26
Rassiger Hirschpfeffer VA BENE mit Malanser Rotweinjus Frische Butterspätzli Rotkraut und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	30	35
Hirsch-Duo VA BENE Hirschfiletmedaillon mit Cognacrahmsauce und rassiger Hirschpfeffer Frische Butterspätzli Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	37	43

Wildes aus dem Wald

Zartes Wildrahmgeschnetzeltes mit frischen Kräutern Frische Butterspätzli Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	33	38
Gamsentrecôte im Rohschinkenmantel Auf Wachholderjus und Preiselbeerbutter Quarkpizokels Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	42	48
Saftige Hirschfiletmedaillons mit Bündner Steinpilzrahmsauce Frische Butterspätzli Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	42	48
Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Tannenhonig-Himbeerjus Frische Butterspätzli Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	46	52
Rehrücken		
Unseren traditionellen Rehrücken mit reichhaltigen Beilagen servieren wir Ihnen gerne ab zwei Personen auf Vorbestellung (zwei Tage im Voraus)	pro Person	62

Von der Weide

	85 gr	145 gr
Würzig mariniertes Rindstatar mit Salat an Balsamico-Vinaigrette und Brioche	25	29
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischtranchen mit leichter Thunfischsauce und Kapern Pommes frites	21	28
"Saltimbocca" Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Sämiger Safranrisotto Marktfrisches Gemüse	27	33
Gebratenes US-Rindsentrecôte* mit Kräuterbutter und Rotweinjus Pommes frites Marktfrisches Gemüse	40	47
Gebratenes Kalbssteak mit warmen, marinierten Bündner Steinpilzen Getrüffel, sämiger Risotto Marktfrisches Gemüse	42	49
Gebratenes US-Rindsfilet* mit Parmesan-Rucolakruste an Rotweinjus Kartoffelkrapfen Marktfrisches Gemüse	45	52

Fleischherkunft:

Rind: USA* | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz | Gams: Österreich
Reh: Österreich | Hirsch: Neuseeland

*Kann AML und/oder Hormone als Leistungsförderer enthalten

Allergenkennzeichnung:

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft
über Allergene in unseren Speisen und Gerichten.

Aus dem Wasser

Gebratene Riesenkrevetten
mit halber Avocado an Cocktailsauce
Leichter Blattsalat mit Oliven
und hausgemachtem Brioche

29

35

Sashimi von rosa Thunfisch
mit schwarzen Linsen und Frizzy Joe-Salat
an frischer Mango-Vinaigrette,
serviert mit Weissweinsrisotto

39

In Butter gebratenes Zanderfilet
mit Pinienkernen, Oliven und Dörrtomaten
Salzkartoffeln
Marktfrisches Gemüse

33

39

Fischherkunft:

Thunfisch: West-Pazifik | Zander: Russland | Krevetten: Vietnam

Aus dem Schlaraffenland

Ofenfrisches Quarkküchlein mit Heidelbeerragout, Zimtstreusel karamellisiertem Mascarponeeis und Rahm		14
Hausgemachte Marronimousse mit Amarenakirschen und Rahm	12	14
Bündner Rahm Panna Cotta Baumnusseis und marinierten Zwetschgen	13	15
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse, serviert mit Früchten und Rahm	13	15
Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm	11	13
Zarte Crepes mit warmem Apfelragout, serviert mit Zimteis	13	15

Aus dem Schlaraffenland

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Champagner, Vodka oder Calvados	11	13
Eiskaffee VA BENE Vanille- und Kaffee-Whiskeyeis mit Espresso und Rahm	11	13
Winzercoupe Baumnuss-, Vanille- und Zimteis mit eingelegten Maienfelder Marc-Rosinen und Rahm	11	13
VA BENE-Split Karamellisiertes Mascarpone- und Vanilleeis mit Bananenscheiben an warmer Schokoladensauce und Rahm	11	13
Coupe Heisse Liebe Vanilleeis mit warmen Heidelbeeren und Rahm	11	13
Käseteller mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten	11	15

Aus dem Schlaraffenland

Rahmeis

Vanilleeis	pro Kugel	4
Kaffee-Whiskeyeis		
Karamellisiertes Mascarponeeis		
Zimteis		
„Vieille Prune“-Zwetschgeneis		
Baumnusseis		
Schokoladeneis		

Früchtesorbets

Heidelbeersorbet	pro Kugel	4
Apfelsorbet		
Mango-Passionsfruchtsorbet		
Zitronensorbet		

Zusätzlich Rahm		1
-----------------	--	---

Alle unsere Eis und Sorbets werden im Haus mit frischen Zutaten hergestellt.