

# WILD – und GÄNSE – WOCHEN

Wildrahmsuppe mit Wildmaultäschle	€	3,40
Wildmaultäschle in Steinpilz-Speckrahmsauce	€	6,80
Geschnetzeltes vom Hirsch in Ingwer-Pfirsich-Wachholder-Sauce, dazu Röstie	€	13,90
Hirschkalbssteak „Klosterschänke“ mit Maronen, Kirschen, in Sahnesauce, dazu Kroketten	€	14,80
Rehgeschnetzeltes „Herren Art“ mit Champignons, Speck, gr. Pfeffer, dazu Röstie-Ecken	€	14,80
Wildhasenfilet in Pfifferling-Glühwein-Sauce mit Spätzle und Preiselbeeren	€	15,60
Steak vom Hirsch in Heidelbeer-Schoggi-Sauce mit Kroketten	€	14,80
Rehschnitzel in Steinpilz-Grappa-Sauce mit Spätzle	€	15,80
Geschnetzeltes vom Wildhasenfilet in Kokos-Mango-Chili-Banane-Sauce, dazu Reis	€	14,80
Wildhasenfilet in Stockschwämmchen-Blutorangen-Salbei-Sößle, dazu Röstie-Ecken	€	15,80
<u>Ab 11.11.2010:</u>		
Gänserahmsuppe mit Gänsefleisch und Gemüsestreifen	€	3,00
Gänsechlegel mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	€	13,00
Geschnetzeltes von der Gans mit Gemüsestreifen (süß-scharf) dazu Reis	€	12,80
Rum-Rosinen-Chocolate-Eis mit Himbeeren und Sahne	€	5,20
„Bündner Nusstorte“ : Walnusseis mit Karamell-Cocktail, Haselnusskrokant, Fruchtsauce und Sahne	€	5,40
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	€	5,20

