



Hotel Weisses Kreuz

Wildkarte



Wildkarte

	kl. Port.	Portion
Nüsslisalat mit Speck, Rehfleisch, Champignons und Crôtons an Himbeer-Vinaigrette Insalata di formentino con capriolo		18.50
Hirsch Trockenfleisch- und Wildschweinrohschinkenteller Piatto di carne secca di cervo e prosciutto crudo di cinghiale		23.50
Wildkraftbrühe mit Gemüsewürfeli Ristretto di cacciagione ai Legumi		9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Sonnenblumenkernen und Sauerrahm Crema di zucca ai semi di girasole		9.50
Hirsch-Carpaccio mit Eierschwämme Carpaccio di cervo ai cantarelli	23.50	28.50
Geschmorter Hirschpfeffer Jäger Art Salmi di cervo alla cacciatora		28.50
Kurzgebratene Rehschnitzel mit Apfelkugeln an Calvadosauce Scaloppine di Capriolo Mirza		36.50
Gebratenes Wildschwein-Entrecôte an Kürbissauce Controfiletto di cinghiale alla zucca		35.50
Gegrillte Wildspiesse mit Dörr-Zwetschgen an Rotwein-Honigsauce Spiedini di selvaggina alle prugne secche		34.50
Gegrillte Hirsch-Entrecôte mit Pilzragout Costolette di cervo su un ragout di funghi		35.50
Gebratenes Wildgeschnetzelttes Sminuzzato di cacciagione ai cantarelli		33.50
Vegetarischer Wildteller Garnitura di cacciagione		19.50



Ab 2 Personen

p. Pers.

Rehrücken Forestière, mit Pilzsauce, Kräutersauce 51.50
Sella di capriolo alla forestiera

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage:
Frische Spätzli, Rotkohl, glasierte Marroni, Rosenkohl,
Birn, Preiselbeeren

Dessert

Vermicelles ohne Rahm 6.00

Vermicelles mit Rahm 7.50

Coupe Nesselrode 10.50

Coupe Waldmeister 10.50

Frische Feigen an Rotweinsauce mit Vanilleeis 13.50

Zum Empfehlen 7/10 in Offenausschank

Il Brecciarolo docg 2004 1 dl 6.50
Der beste Rotwein 2007 Gambero Rosso

Riebeek Cellars Shiraz 2008 1 dl 6.50
South Afrika

Maienfelder Blauburgunder 2007 1 dl 7.00
H.P. Komminoth-Mutzner

Barolo Le Brunate 2003 3/8 34.50
Francesco Rinaldi e Figli



Veia Granda 15 | CH-7440 Andeer/GR
Telefon +41 (0)81 661 15 22 | Fax +41 (0)81 661 15 23
info@hotel-weisseskreuz.ch | www.hotel-weisseskreuz.ch
MwSt.-Nr. 743 232

