

## Flaschenweine im Offenausschank

### Weiss

1 dl

Chardonnay Goldwand 2018  
Mike Wetzel, Ennetbaden Fr. 8.50

Petite Arvine 2017  
Cédric Flaction  
Wallis Fr. 8.50

Arneis Roero 2019  
Vietti, Piemont, Italien Fr. 8.00

### Rosé

Autan Rose 2019  
Weingut Aureto  
Provence, Südfrankreich Fr. 7.50

### Rot

Siggenthaler Blauburgunder 2018  
Pirmin Umbricht Fr. 7.50

Merlot Reserve Goldwand 2016  
Merlot / 10% Cabernet Sauvignon  
Michael Wetzel, Ennetbaden Fr. 10.00

Malanser Pinot Noir 2018  
12 Monate im 500lt Eichenfass gereift  
Wegelin Weine Fr. 9.00

Humagne Rouge 2018  
Nicolas Zuffrey, Cave Bernunes  
Wallis Fr. 10.00

Nebbiolo Perbacco 2016  
Vietti, Castiglione Falletto  
Piemont, Italien Fr. 9.00

Château Soleil 2014  
Cru classé St. Emilion  
Bordeaux Fr. 10.00

## Tagesteller

---

Bündner Gerstensuppe  
oder  
kleiner gemischter Salat

---

### Menu 1

Hirschroulade geschmort mit Speck  
Kartoffel-Kürbisstampf  
Lebkuchensauce  
Fr. 26.--

---

### Menu 2

Eglifilet gebraten  
Preiselbeervinaigrette  
Wirsingrisotto und Romanesco  
Fr. 29.--

---

### Menu 3

Doppeltes Entrecôte tranchiert  
Sauce Béarnaise  
Bratkartoffeln und Herbstgemüse  
Fr. 42.--

---

### Menu 4

Polentaschnitte überbacken  
mit frischen Pilzen und Bergkäse  
Fr. 26.--

---

### Aktuell

#### Hausgemachte Tagliolini mit weissem Alba Trüffel

klein 3gr: Fr. 45.— | Gross 5gr: Fr. 62.—  
zusätzlicher Trüffel pro Gramm: + Fr. 9.—

---

### Tagesdessert

Kleines Vermicelles mit Meringue  
und Rahm  
Fr. 9.--

---

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt  
Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus  
der Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion