



Vorspeisen & Suppe

Gommer-Cholerä-Frühlingsrolle
mit Tomaten-Dattel-Chutney

15.00

Als Hauptgang

27.00

Fendant-Cremesuppe
mit Trockenfleisch-Tartar

11.50

Grüner Salat

7.00

Kleiner gemischter Salat

8.00



**Werte Gäste, leiden sie an Allergien oder Intoleranzen,
melden sie sich oder fragen sie unser Personal!**

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Wild-Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrine	14.00
Heidelbeer-Cremesuppe mit Hirsch-Trockenfleisch	11.50
Herbstsalat mit Trauben & Speck	11.00



Wild-Hauptgerichte

Hausgebeizter Oberwalder Hirschpfeffer	31.00
Hirschfilet mit Gommer-Bärghammä im Strudelteig	43.00
Hirschgeschnetzelttes mit Preiselbeerrahmsauce	32.00
Jägerspiessli (Hirsch) mit süss-sauren Zwetschgen	34.00



**Zu den Wildgerichten servieren wir
Spätzli, Rotkraut oder Heidelbeersauerkraut,
Äpfel & karamellierte Kastanien**

Hirschfleisch aus einheimischer Jagt solange vorhanden

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac-Rahmsauce 34.00

Gebratenes Rinds-Entrecôte 34.00
mit hausgemachter Rotwein-Schalotten-Butter

Bio Burger vom Simmentaler Rind 29.00
aus dem Val Müstair
mit Raclettekäse überbacken
im hausgemachten Brötchen & Kräutersauce

Cordonbleu "Furka" (Kalb) 35.00
mit Rohschinken & Käse



Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

