

Abendkarte vom 8. Februar – 15. Februar

Warme Vorspeise

Weisswein Suppe verfeinert mit Kürbiskern öl Fr. 8.00

Kalte Vorspeise

Nüsslisalat Fr. 10.00

mit warmen Valser Forellenstreifen an Kräutern gebraten

Hauptgang Wild aus Valser Jagd

Hirschgeschnetzeltes mit Pfeffer-Cognac-Sauce Fr. 36.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren

Gamsgigot-Steak an Kräutersauce Fr. 36.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren

Hauptgang mit Fleisch

Tersnauser Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Kräutern gebraten Fr. 34.00

serviert mit Polenta und Gemüse

Tersnauser Kalbsragout an Balsamicosauce Fr. 28.00

serviert mit Quark-Quitten-Pizokel und Gemüse

Capuns an Weisswein-Kräutersauce Fr. 24.00

mit Sbrinzspänen garniert

Hauptgang Vegetarisch

Caponetti Fr. 26.00

Hausgemachte Spinatspätzli an Tomaten-Champignon-Sauce

Hauptgang mit Fisch aus Valser Gewässern

Forellenfilet gebraten mit Kräuterreis und Gemüse Fr. 29.00

Dessert

gerührtes Caféglace mit Baileys Fr. 11.00

