



Ein herbstlich wilder Viergänger **An autumnal hunting season** **four course menu**

Bunter Herbstsalat

Blattsalate, gebratene Pilze, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette
Leaf lettuce, pan fried mushrooms, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette

∞∞∞

Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips

Muscat pumpkin soup, Hokkaido-chips

∞∞∞

Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rosenkohl,

Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Venison fillets (deer and roe deer), venaison sauce,

Grisons mountain herbs gnocchi, Brussels sprouts,

Red cabbage, chestnuts, stuffed apple

∞∞∞

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Vanillesauce, Beeren Kompott

Lukewarm chocolate cake, vanilla sauce, berry compote

oder / or

Käsevariation vom Maître Fromagier Rolf Beeler

Cheese selection from the Cheese Maker Rolf Beeler

∞∞

CHF 88



Salate – Salads

Bunter Herbstsalat

Blattsalate, gebratene Pilze, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette
Leaf lettuce, pan fried mushrooms, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette
CHF 17

Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,

Feigen-Baumnuss-Dressing, Ei, Feigen
Harvest-fresh lamb's lettuce, fig-walnut oil dressing, egg, figs
CHF 17

Bunte Salatschüssel

Hausdressing
Mixed salad bowl
CHF 14

Knackiger Chef Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce
Crispy Chef salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce
CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers

Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs
Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot
Tatar of Scottish Orkney salmon,
Avocado, Styrian tzatziki, pita bread
CHF 24

Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli,
Eingelegter Hokkaido-Kürbis, geröstete Pinienkerne,
marinierte Steinpilze
Carpaccio of air-dried venison meat
Pickled Hokkaido pumpkin, roasted pine nuts, marinated porcini
CHF 22

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter
Mild, medium or spicy, toast & butter
½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips

Pumpkin soup, Hokkaido-chips

CHF 14

Waldpilzrahmsuppe

Forest mushroom cream soup

CHF 15

Malanser Riesling Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Hot Appetizers

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Herbstlicher Risotto mit Steinpilzen,

Kürbis, Dörrotomaten, Wirsing

Autumnal Risotto with porcini, pumpkin, dried tomatoes, savoy cabbage

CHF 19



Fleischgerichte – Meat Dishes

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira

Rösti, Gemüse

Tender slices of calf's liver, Madeira sauce, Rösti, vegetables

CHF 39

Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste

Portwein Jus, Kartoffelkroketten, Gemüse

Sirloin of Black Angus Beef, horseradish-herb crust

Port Wine gravy, croquettes, vegetables

CHF 48

Rindsfilet vom Black Angus, Trauben-Pfeffersauce

Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Tenderloin of Black Angus beef, grape-pepper gravy, gratinated potatoes, vegetables

CHF 58

Wildgerichte – Game Dishes

Hirschpfeffer

Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Jugged venison

Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 39

Reh- & Hirschstreifen «Stroganoff»

Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Venison stripes „Stroganoff“

Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 42

Rehrücken-Entrecôte, Balsamicojus, gebratene Pilze

Herbstlicher Risotto, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Saddle of venison sirloin, balsamico-jus, mushrooms,

Autumnal Risotto, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 54

Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Venison fillets (deer and roe deer), venaison sauce

Grisons mountain herbs Gnocchi, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 56



Fischgericht **Fish Dish**

Bio Garnele & Steinbuttfilet
Krustentier-Mousseline
Linsengemüse, Kokosreispralinen
Organic shrimp & filet of turbot,
Crustacean mousseline, lentil vegetables, coconut rice pralines
CHF 49

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable filling
CHF 28

Herbstlicher Risotto mit Steinpilzen,
Kürbis, Dörrotomaten, Wirsing
Autumnal Risotto with porcini, pumpkin, dried tomatoes, savoy cabbage
CHF 36

Herbstlicher Wildbeilagenteller
Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, gefüllter Apfel
Spaetzle, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, stuffed apple
CHF 36

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse, Kürbis, Tomate
Grisons mountain herbs Gnocchi, cream, cheese, pumpkin, tomato
CHF 32

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. / all rates in CHF incl. 7.7 % VAT



La Dolce Vita - Desserts

Sabayon mit Vanille Glacé Sabayon with vanilla ice cream	CHF 16
„Österreichischer Schmäh...“ Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	CHF 15
Lauwarmes Schokoladenküchlein Grand Marnier Sauce, Beerenkompott Lukewarm chocolate cake, Grand Marnier sauce, berry compote	CHF 16
Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet, marinierte Pflaumen Crema Catalana, plum sherbet, marinated plums	CHF 14
Komposition von der Kastanie Vermicelles, Kastanieneis, Merengue Composition of chestnuts - vermicelli, chestnut, merengue	CHF 15
Käse – Cheese	
Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler Senfrüchte & hausgemachtes Feigenbrot Cheese selection from the Cheese Maker Rolf Beeler Fruit pickles & homemade fig bread	½ Port. CHF 18 / CHF 28
Coupes - Sundeas Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch Coupe Dänemark, Coupe Romanoff	kl. CHF 9 / CHF 12
Unsere „Ice Shot’s“ Birnensorbet mit Williams / Pear sherbet with Williamine Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / Plum sherbet with Vieille Prune Vanilleeis mit Baileys / Vanilla ice cream with Baileys	kl. CHF 9 / CHF 12
Unsere hausgemachten Eissorten Our homemade ice cream	1 Kugel/1 scoop CHF 3.50 Rahm/cream CHF 1.50
Vanille, Schokolade, Mocca, Joghurteis Sorbet: Birne, Zwetschge, Holunderblüte Mango, Limone	

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. / all rates in CHF incl. 7.7 % VAT

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder USA (hormonfrei).
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.

Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Weiss Kreuz.

Herzlichst Familie Herrmann & Team

How wonderful to have you here today..... ...and to take care of you

We take the necessary time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art of caring of you.
Our commitment is that our guests feel comfortable and will always be happy to come back. Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

If you suffer from allergies or intolerances, please contact our service team!

The veal is exclusively from Switzerland.
Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.
Beef from Switzerland, Argentina and USA (no growth hormone)
Venison we get from the region or EU countries.
We use only Poultry from Switzerland and France.
Fish products we obtain daily from our reliable suppliers.
They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.
Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!

And now, we wish you a pleasant stay and please enjoy your meal at the Weiss Kreuz.

Cordially Family Herrmann & Team