



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), game sauce,
Grisons mountain herbs gnocchi, Brussels sprouts,
Red cabbage, chestnuts, stuffed apple



Kastanien-Pflaumen Tiramisu

Chestnut-plum Tiramisu

oder / or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

Cheese selection from 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, Engadiner Rohschinken

Ei, Feigen, Baumnuss- Feigen-Dressing

Harvest-fresh lamb's lettuce, egg, figs, airdried ham, walnut fig oil dressing

CHF 17

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers

Asiatisch mariniertes Orkney-Lachsfilet

auf Wakamesalat, eingelegte Gemüse

Asian style marinated Orkney salmon,

Wakame salad, pickled vegetables

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 24

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

Waldpilzcapuccino

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

Hausgemachte Ravioli

mit Steinpilzen

Homemade Ravioli with porcini filling

CHF 24



Fleischgerichte – **Meat Dishes**

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira

Rösti, Gemüse

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

CHF 39

Geschmorte Kalbsbacken

Kartoffel-Kürbispüree, Gemüse der Saison

Braised veal cheeks, Mashed pumpkin-potato, vegetables

CHF 45

Rindsfilet vom Black Angus, Kräuterkruste, Portwein-Jus

Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison

Tenderloin of Black Angus beef, herb-crust, portwine jus, potato croquettes, vegetables

CHF 58

Wildgerichte – **Game Dishes**

Hirschkalbpfeffer "Weiss Kreuz"

Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Jugged venison

Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 39

Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

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

Venison fillets (deer and roe deer), venison sauce

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

CHF 56

Rehrückenfilet, Balsamicojus, gebratene Pilze

Kartoffel-Kürbispüree, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Saddle of venison sirloin, fried mushrooms,

Mashed pumpkin-potato, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 54

Hirschentrecôte, Pfeffer-Traubensauce

Bramataküchlein, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Entrecôte of deer, pepper-grape sauce,

Polenta cake, Brussel sprouts, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 49



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Steinbuttfilet, Salsa Verde
Auf herbstlichem Risotto
Pan fried filet of turbot, Salsa Verde
Served on autumnal Risotto
CHF 52

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 34

Hausgemachte Ravioli
mit Steinpilzen
Homemade Ravioli with porcini filling
CHF 36

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

S
chön, 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 Kanada (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 appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us. 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 Canada (no growth hormone)
Venison we get from the region or EU countries.
We use only Poultry from Switzerland and France.
Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.
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!
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Weiss Kreuz.

Cordially Family Herrmann & Team

