



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

### **Bunter Herbstsalat**

**Blattsalate, Datteln, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette**

*Leaf lettuce, dates, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette*



### **Muscat-Kürbissuppe, Butternusskürbis-Würfel**

*Muscat pumpkin soup, butternut squash dices*



### **Wildes „Deux Filet“**

**Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce**

**Bramata-Küchlein, Rosenkohl,**

**Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Venison fillets (deer and roe deer), game sauce,*

*Bramata cake, Brussels sprouts,*

*Red cabbage, chestnuts, stuffed apple*



### **Kastanien Pannacotta**

**Hibiskuspulpe, Schokoladen Trüffel**

*Chestnut Pannacotta, Hibiscus pulp, chocolate truffle*

**oder / or**

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler**

*Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler*



**CHF 90**



## **Salate – Salads**

### **Bunter Herbstsalat**

**Blattsalate, Datteln, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette**

*Leaf lettuce, dates, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette*

CHF 18

### **Bunte Salatschüssel**

**Hausdressing**

*Mixed salad bowl*

CHF 14

## **Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers**

### **Geräucherter Schwertfisch**

**Olivenschaum, Meerrettich, Gersten-Linsensalat**

*Smoked swordfish, olive espuma, horseradish,*

*Barley-lentil salad*

CHF 24

**Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli,**

**Eingelegter Butternuss-Kürbis, geröstete Pinienkerne,**

**marinierte Steinpilze**

*Carpaccio of air-dried venison meat*

*Pickled butternut pumpkin, roasted pine nuts, marinated porcinis*

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, Butternusskürbis-Würfel**

*Pumpkin soup, butternut squash dices*

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 18

**Hausgemachte Ravioli**

**mit Steinpilzen**

*Homemade Ravioli with porcini filling*

CHF 24



## **Fleischgerichte** – **Meat Dishes**

### **Gefüllte Kalbsschnitzel**

**Engadiner Rohschinken, Gorgonzola, Parmesan-Olivenkruste**

**Herbstrisotto, Gemüse**

*Stuffed veal escalope, Grisons dried ham, Gorgonzola, Parmesan-olive crust*

CHF 49

### **Rindsfilet vom Black Angus, Sauce Bèarnaise**

**Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison**

*Tenderloin of Black Angus beef, sauce Bèarnaise, potato croquettes, vegetables*

CHF 60

## **Wildgerichte** – **Game Dishes**

### **Hirschkalbpfeffer "Weiss Kreuz"**

**Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Jugged venison*

*Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple*

CHF 42

### **Wildes „Deux Filet“**

**Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce**

**Bramata-Küchlein, Rosenkohl,**

**Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Venison fillets (deer and roe deer), game sauce,*

*Bramata cake, Brussels sprouts, Red cabbage, chestnuts, stuffed apple*

CHF 60

**Rehrückenfilet, Balsamicojus, gebratene Pilze**

**Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Saddle of venison sirloin, fried mushrooms,*

*Spätzli, red cabbage, chestnuts, stuffed apple*

CHF 58



## **Fischgericht** **Fish Dish**

**Gebratenes Wolfsbarschfilet, Honig-Senfkruste**  
**Auf herbstlichem Risotto**  
*Pan fried filet of sea bass, honey-mustard crust*  
*Served on autumnal Risotto*

CHF 52

## **Vegetarische Gerichte** **Vegetarian Dishes**

**Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**  
*Homemade Capuns with vegetable filling*

CHF 30

**Herbstlicher Risotto mit Steinpilzen,**  
**Kürbis, Dörrotomaten, Wirsing, Kastanien**  
*Autumnal Risotto with porcini, pumpkin, dried tomatoes, savoy cabbage, chest nuts*

CHF 36

**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*



## La Dolce Vita – Desserts

**Sabayon mit Vanille Glacé** CHF 16  
*Sabayon with vanilla ice cream*

**„Österreichischer Schmäh...“**  
**Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis** CHF 15  
*Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream*

**Lauwarmes Schokoladenküchlein, Espressocreme** CHF 16  
*Lukewarm chocolate cake, Espresso cream*

**Crema Catalana, Beeren-Sorbet, Brombeerkompott** CHF 15  
*Crema Catalana, berry sorbet, marinated blackberries*

**Kastanien-Pannacotta**  
**Hibiskus-Pulpe, Schokoladen Trüffel** CHF 15  
*Chestnut Pannacotta, Hibiscus pulp, chocolate truffle*

### Käse – Cheese

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler** ½ Port. CHF 18 / CHF 28  
**Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot**  
*Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler*  
*Fig mustard & homemade fig bread*

**Coupes – Sundeas** kl. CHF 10 / CHF 14  
**Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stirred coffee ice cream with Kirsch**  
**Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce**

**Unsere „Ice Shot’s“** CHF 12  
**Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine**  
**Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune**

**Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet** 1 Kugel/1 scoop CHF 4  
**Our ice cream and homemade Sorbet** Rahm/cream CHF 1.50  
**Vanille, Schokolade, Mocca**  
**Sorbet: Birne, Zwetschge, Ananas-Piñacolada,**  
**Mango, Limone, Waldbeeren**

*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 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