



Ein herbstlich wilder Viergänger

Autumnal hunting season four course menu

Bunter Herbstsalat

**Blattsalate, Baumnüsse, Trauben, geröstete Kürbiskerne
Kürbiskernvinaigrette**

Leaf lettuce, nuts, grapes, roasted pumpkin-seeds, pumpkin-seed vinaigrette



Waldpilzcremesuppe

Wild mushroom cream soup



Wildes „Deux Filet“

**Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce
Quarkpizokel, Rosenkohl,
Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Venison fillets (deer and roe deer), game sauce,
Pizokel, Brussels sprouts,
Red cabbage, chestnuts, stuffed apple*



Kastanien Pannacotta

Eingelegte Rum-Pflaumen

Chestnut Pannacotta, pickled rum plums

oder / or

Kleine Käsevariation

Cheese selection



CHF 105

3 Gänge CHF 95



Salate – Salads

Bunter Herbstsalat

Blattsalate, Baumnüsse, Trauben, geröstete Kürbiskerne

Kürbiskernvinaigrette

Leaf lettuce, nuts, grapes, roasted pumpkin-seeds, pumpkin-seed vinaigrette

CHF 18

Nüsslisalat vom Lindenhof

Feigen, Ei, gebratener Speck, Senfvinaigrette

Harvest-fresh lamb's lettuce, figs, egg, fried bacon, mustard vinaigrette

CHF 18

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 15

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers

Hausgemachte Hokkaido-Kürbis-Terrine

Marinierter Gemüsesalat, Quittenvinaigrette

*Homemade Hokkaido Pumpkin Terrine,
Marinated vegetable salad, quince vinaigrette*

CHF 22

Mit Hirschmostbröckli/ with air-dried venison meat

+ CHF 6

Hausmariniertes Saiblingsfilet

Auf milden Currylinsen, Senf Dillsauce, eingelegte Gemüse

House-marinated char fillet, with mild curry lentils, mustard dill sauce and pickled vegetables

CHF 26

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, Rahm, Kürbiskernöl

Muscat pumpkin soup, butternut squash dices, cream, pumpkin seed oil

CHF 16

Malanser Riesling Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 16

Waldpilzcremesuppe

Wild mushroom cream soup

CHF 16

Warme Vorspeisen – Hot Appetizers

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 19

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli

Homemade ravioli, filled with braised vegetables, Ricotta

CHF 24



Fleischgerichte — **Meat Dishes**

Im Ofen geschmorte Schweinsbacken

Hausgemachte Spätzli, Gemüse der Saison

Braised pork cheeks, homemade Spaetzle, vegetables of the season

CHF 46

Kalbsschnitzel im «Knuspermantel»

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Crispy coated veal escalope, French fries, vegetables

CHF 46

Rindsfilet vom Black Angus, Pfeffer-Trauben Sauce

Pommes Dauphine, Gemüse der Saison

Tenderloin of Black Angus beef, pepper-grape sauce, Dauphine potatoes, vegetables

CHF 64

Entrecôte vom Black Angus, “Café de Paris”

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Beef sirloin, Café de Paris, French fries, vegetables

CHF 54

Wildgerichte — **Game Dishes**

Hirschkalbpfeffer “Weiss Kreuz”

Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Jugged venison, Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 43

Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Quarkpizokel, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

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

Pizokel, Brussels sprouts, Red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 65

Rosa gebratenes Hirschentrecôte, Balsamico-Schalottenjus

Herbstrisotto, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, gefüllter Apfel

Saddle of venison sirloin, Balsamico-shallot jus,

Autumnal risotto, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, stuffed apple

CHF 58



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Zanderfilet, Honig-Senfkruste **Herbstrisotto**

Panfried Pike perch fillet with honey and mustard crust, autumnal risotto
CHF 45

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling
CHF 34

Herbstlicher Risotto mit Pilzen, Kürbis, Dörrtomaten, Wirsing

*Autumnal Risotto with mushrooms, pumpkin,
dried tomatoes, savoy cabbage*
CHF 36

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli

Homemade ravioli, filled with braised vegetables, Ricotta
CHF 35



La Dolce Vita – Desserts

Sabayon mit Vanille Glacé CHF 16

Sabayon with vanilla ice cream

„Österreichischer Schmäh...“

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis CHF 16

Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet CHF 16

Crema Catalana, plum sorbet

Kastanien Pannacotta, eingelegte Rum-Pflaumen CHF 16

Chestnut Pannacotta, pickled plums

Käse – Cheese

Käsevariation CHF 20

Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot

Cheese selection, fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas

kl. CHF 12 / CHF 15

Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stirred coffee ice cream with Kirsch

Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce

Coupe Nesselrode/ Vermicelles, Vanilleeis, Meringues, Rahm CHF 16

Vermicelles/Kastanienpürée/Chestnut puree CHF 13

Unsere „Ice Shot's“

CHF 14

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,

Mango, Limone, Waldbeeren

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt. /all rates in CHF incl. 8.1 % 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.

Alle unsere **Backwaren** werden ausschliesslich aus Schweizer Getreide und pestizidfreiem Anbau hergestellt – Bäckerei Fredy's Schweizer Backkultur seit 1967

Das **Kalbfleisch** stammt ausnahmslos aus der Schweiz.

Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.

Weiderinder aus Argentinien oder Kanada.

Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere **Fische** 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!
Lindenhof in Mels, Anbau nach Bio Normen

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

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!

All our **baked goods** are made exclusively from Swiss grain and pesticide-free cultivation –
Bakery Fredy's Swiss baking culture since 1967

The **veal** is exclusively from Switzerland.

Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.

Grass-fed Beef from Argentina and Canada

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!

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

Cordially Family Herrmann & Team