



Ein herbstlich wilder Viergänger

Autumnal hunting season four course menu

Nüsslisalat vom Lindenhof

Baumnüsse, Ei, Datteln, Hirschschinken, Senfvinaigrette

Harvest-fresh lamb's lettuce

Nuts, egg, dates, venison ham, mustard vinaigrette



Waldpilzcremesuppe

Wild mushroom cream soup



Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Herbstlicher Risotto, Rosenkohl,

Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

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

Autumn-risotto, Brussels sprouts,

Red cabbage, chestnuts, stuffed apple



Kastanien Pannacotta

Eingelegte Rum-Pflaumen

Chestnut Pannacotta, marinated rum plums

oder / or

Kleine Käsevariation

Cheese selection



CHF 110

3 Gänge CHF 95



Salate – Salads

Bunter Herbstsalat

Blattsalate, Trauben, geröstete Kürbiskerne, Pinien

Kürbiskernöl-Vinaigrette

Leaf lettuce, grapes, roasted pumpkin-seeds, pine, pumpkin-seed oil vinaigrette

CHF 18

Nüsslisalat vom Lindenhof

Baumnüsse, Ei, Datteln, Senfvinaigrette

Harvest-fresh lamb's lettuce

Nuts, egg, dates, mustard vinaigrette

CHF 18

+ Hirschschinken/venison ham

CHF 22

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 16

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers

Entenleber-Terrine

Aprikosen-Chutney, Salatstrauß

Duck Liver Terrine, apricot chutney, Salad garnish

CHF 28

Geräucherter Heilbutt

Auf Kichererbsensalat

Smoked halibut, served on chickpeas salad

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)

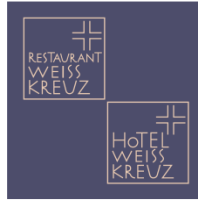
Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 21

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli

Homemade ravioli, filled with braised vegetables, Ricotta

CHF 26



Fleischgerichte — **Meat Dishes**

Kalbspaillard, Pfifferling-Jus

Spätzli, Gemüse der Saison

Veal paillard, chanterelle jus, Spaetzle, vegetables

CHF 52

Rindsfilet vom Black Angus, Trüffel Sauce

Herbstrisotto, Gemüse der Saison

Tenderloin of Black Angus beef, truffle jus, autumn risotto, vegetables

CHF 65

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 44

Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Herbstrisotto, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

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

CHF 65

Rosa gebratenes Hirschentrecôte, Balsamico-Schalottenjus

Kürbisgnocchi, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, gefüllter Apfel

*Venison entrecôte, Balsamico-shallot jus,
Pumpkin gnocchi, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, stuffed apple*

CHF 58



Fischgericht **Fish Dish**

Zanderfilet, Pistazien-Kräuterkruste **Safransauce, Herbstrisotto**

Pike perch fillet, pistachio-herbcrust, saffron sauce, autumnal risotto

CHF 48

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 36

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 38

Beilagen Änderungen + supplement Bestellungen sind kostenpflichtig
> fragen Sie unser Team!

Menu changings and supplement orders are chargeable > ask our team!



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

Hausgemachtes Waldbeerensorbet & Schokoladen-Mousse CHF 16
Homemade berry sorbet & chocolate mousse

Kastanien-Pannacotta mit eingelegten Rum-Pflaumen CHF 16
Chestnut pannacotta with marinated rum plums

Käse – Cheese

Käsevariation ½ Port. CHF 20 / CHF 34
Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot
Cheese selection, Fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas

kl. CHF 12 / CHF 15
Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch
Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce
Coupe Nesselrode/Chestnut purée, vanilla ice cream, Meringues, cream CHF 16

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 4.50
<i>Our ice cream and homemade Sorbet</i>	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