

Herbstkarte

Zum Apero Herbstprosecco

Spritziger Prosecco mit einem Gutsch Kindschi's Röteli 10.50

Zum Anfangen eine leckere heisse Steinpilzsuppe Davoser Art

Cremige Suppe vom Davoser Steinpilz
mit Rahmhaube und Petersilie
12

Dazu passend empfehlen wir: Roter Suser, Neuer Wein

Italienischer Suser
1 dl 2.70

Besondere Empfehlung

Nüsslisalat

an Balsamicodressing mit
Paprika – Toastbrotcroutons,
Tomatenwürfel und gebratenen
Speckwürfeli
14

Vegetarischer Herbststeller

Malfatignocchi mit Davoser Pilzen, Rahm,
Kräuter, glasierten Maroni und
Preiselbeeren
25

Wildgerichte

Einzigartiger saftiger hausgemachter Hirschburger

100% Bündner Hirschfleisch, cremiger Gorgonzola, hausgemachtes Apfelchutney, selbstgekochte
Preiselbeeren, Nüsslisalat, im GanzHeis Holzofenbrot dazu frittierte Süsskartoffelfries
28

Rehgeschnetzeltes Wilderer Art

Feine kurz gebratene Streifen vom Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce dazu feine hausgemachte Spätzli
und hausgebeiztes Rotkraut, mit glasierten Maroni und Preiselbeer Apfel
normale Portion 44
kleine Portion 39

Traditioneller Bündner Hirschkraut

Zart gekochter Hirschkraut mit gebratenen Pilzen dazu feine hausgemachte Spätzli
und hausgebeiztes Rotkraut, mit glasierten Maroni und Preiselbeer Apfel
normale Portion 29
kleine Portion 25

Besondere Empfehlung

Cordon Bleu vom Hirsch

Cordon Bleu vom Hirschfleisch gefüllt mit Mascarpone, Pilzen und Bergkäse, knusprig
mit Semmelbrösel gebraten dazu Kroketten und Brokkoli mit Butter
42

An Sylvester schon was geplant?

Feiern Sie mit uns in der Dorfbeiz!

Ab 19.00 Uhr gemütlicher Apero danach Nüsslisalat an Hausdressing mit Speck und Ei,
handgeschnittenes Fleischfondue «à discrétion» mit Rind, Kalb und Hirsch dazu hausgemachte Saucen,
zum Dessert eine leckere Schokoladenmousse. Da wir in den letzten Jahren immer ausgebucht waren, empfehlen
wir zu reservieren. Unter 081 4101250 oder hotel@dischma.ch können Sie buchen.