

Herbstkarte

Zum Aperero Herbsprosecco

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 und Preislebeeren
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 gebratenen Streifen vom Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce, dazu feine selbstgemachte Spätzli und Hausgebeitztes Rotkraut mit glasierte Maroni und Preiselbeer Apfel

Normale 44

kleine Portion 39

Traditoneller Bündner Hirschpfeffer

Zart gekochter Hirschpfeffer mit gebratenen Pilzen dazu hausgemachten Spätzli und Hausgebeitztes Rotkraut mit glasierte Maroni und Preiselbeer Apfel

Normale 29

Kleine Portion 25

Besondere Empfehlung

Cordon Bleu vom Hirsch

Cordon Bleu vom Hirschfleisch gefüllt mit Mascarpone, Pilzen und Bergkäse Knusprig mit Semmelbrössel gebraten.

Dazu Kroketten und Brokkoli mit Butter

42

Sylvester schon was geplant?

Leckeres Menü in der Dorfbeiz oder im Dorfkeller bei Renate

Ab 19.00 Uhr gemütlicher Aperero 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. Reservationen unter 081 4101250 oder hotel@dischma.ch