

Herbstkarte

Zum Apero Herbstprosecco

Spritziger Prosecco mit einem Gutsch Kindschi's Röteli 11

Zum Anfangen eine leckere heisse Eierschwämmli Rahmsuppe

Davoser Art

Cremige Suppe von Davoser
Eierschwämmli
mit Rahmhaube und Petersilie
12

Besondere Empfehlung

Knackiger Nüsslisalat

an hausgemachtem, cremigen,
Französischem Dressing mit
Paprika-Toastbrotcroutons,
Tomatenwürfel und gebratenen
Speckstreifen
15

Dazu passend empfehlen wir:

Roter Suser, Neuer Wein

Italienischer Suser
1 dl 2.30 5dl 7.50

Wildgerichte

Bezis Special

Feiner hausgemachter Pilzrahmgulasch

Original Stubaier Semmelknödeltaler mit Toastbrotwürfel, Speckwürfeli, Petersilie, in Butter braun
gebraten auf Pilzrahmgulasch mit einheimischen Pilzen, Rahm und frischen Kräutern

25

mit Stiffler's Hirschsiedwurst (1 Stück)

29

Rehgeschnetzeltes Wilderer Art

Feine kurz gebratene Streifen vom Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce dazu feine hausgemachte
Pizokel und hausgebeiztes Rotkraut mit glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

44

kleine Portion 39

Traditioneller Bündner Hirschkraut

Zart gekochter Hirschkraut mit Speckwürfeli und Croutons dazu feine hausgemachte Pizokel
und hausgebeiztes Rotkraut mit glasierten Maroni und Preiselbeerapfel

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 feine Kroketten, Brokkoli mit Butter und Preiselbeerapfel

44

An Sylvester schon was geplant?

Feiern Sie mit uns in der Dorfbeiz oder im Dorfkeller

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.

Aufgrund der Corona Bestimmungen, ist dieses Jahr die Platzanzahl beschränkt.

Deshalb empfehlen wir dieses Jahr frühzeitig zu reservieren.

Unter 081 4101250 oder hotel@dischma.ch können Sie buchen.